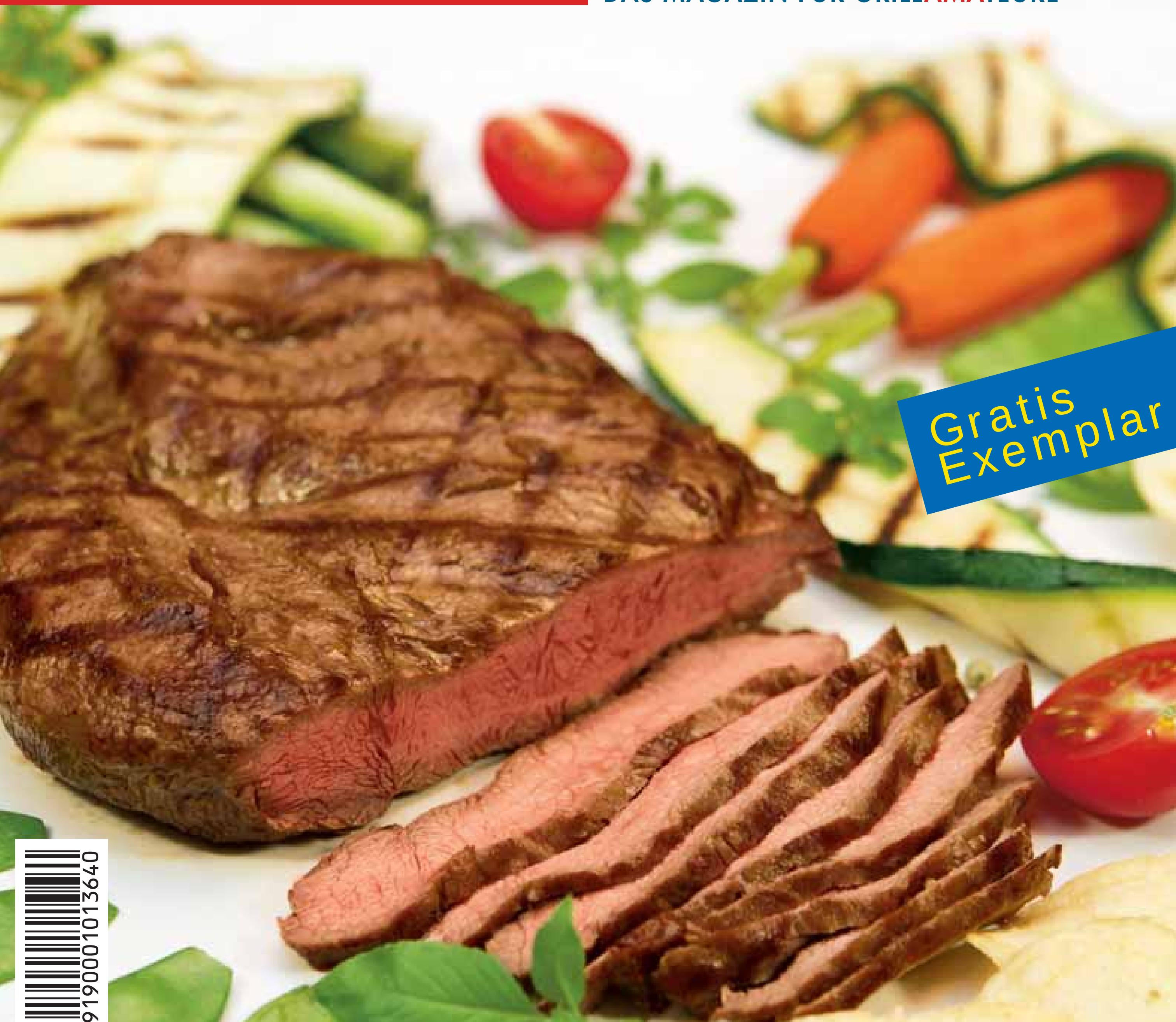
€ 1,50
1/08

Grill Zeit

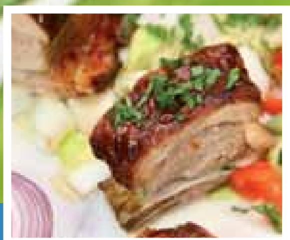
DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE



Gratis Exemplar

9190001013640

Super Steaks
vom Schulterscherzel und Hinteren Ausgelösten









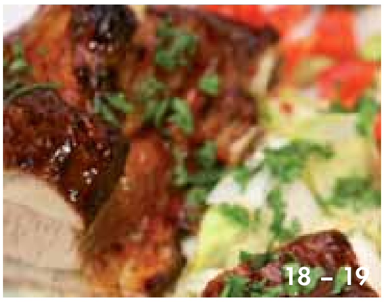
Ribs 'n Ribs • Hamburger und Laberl • Gib Gas • Frost am Rost • Freiluft-Trends







Inhalt



Ein Knochenjob
Ribs n' Ribs n' Ribs



Das unglaubliche Bierdosen-Hendl



Der Grillgeist aus der Flasche



Freiluft-Trends 2008
Southern Sitting





Liebe Leserinnen und Leser,

Für frostfeste, also textil wie technisch gut ausgestattete Mitglieder des GrillClubs beginnt ja jetzt nicht die Grillsaison, sondern lediglich das Sommerhalbjahr. Denn gerade für den Grillfreund galt auch in diesem Winter: Es gibt kein schlechtes Wetter, sondern nur schlechte Kleidung - und immer noch ein paar Griller ohne Deckel. Erfreulicherweise waren es wieder viele Gleichgesonnene mehr, die unserem Aufruf zum winterlichen Grillen gefolgt sind, wie wir an den Reaktionen messen konnten.
Die meisten unter uns jedoch räumten ihren Grill erst dieser Tage zugleich mit den Kübelpflanzen aus dem Winterquartier. Und tatsächlich macht es uns ja allen jetzt einfach noch mehr Spaß, das Essen im Freien zu rösten und nicht am heimatlichen Herd. Außerdem hat man als Grillmeister bei Temperaturen über 15 Grad auch wesentlich größere Chancen, dabei Gesellschaft zu haben.

Wir haben jedenfalls keinen Winterschlaf gehalten, sondern ungeachtet des ausbleibenden Klimawandels auch bei Minusgraden und Schmuddelwetter für Sie gegrillt, um Ihnen den Saisonstart mit Informationsfülle zu verschönern. Das heißt: Gegessen haben wir es selbst, wenn es gelungen war. Aber die Erfahrungen, die wir nach dem System „Try and Error“ gemacht haben, bringen Ihnen das, was uns andernorts fehlt: authentische Berichte, erprobte Rezepte und echte Tipps. Auch in dieser Ausgabe der GrillZeit, die Sie ja als Mitglied des AMA GrillClubs gratis frei Haus erhalten. Von der aber diesmal auch wieder rund 300.000 Exemplare über den österreichischen Lebensmittelhandel verteilt werden.

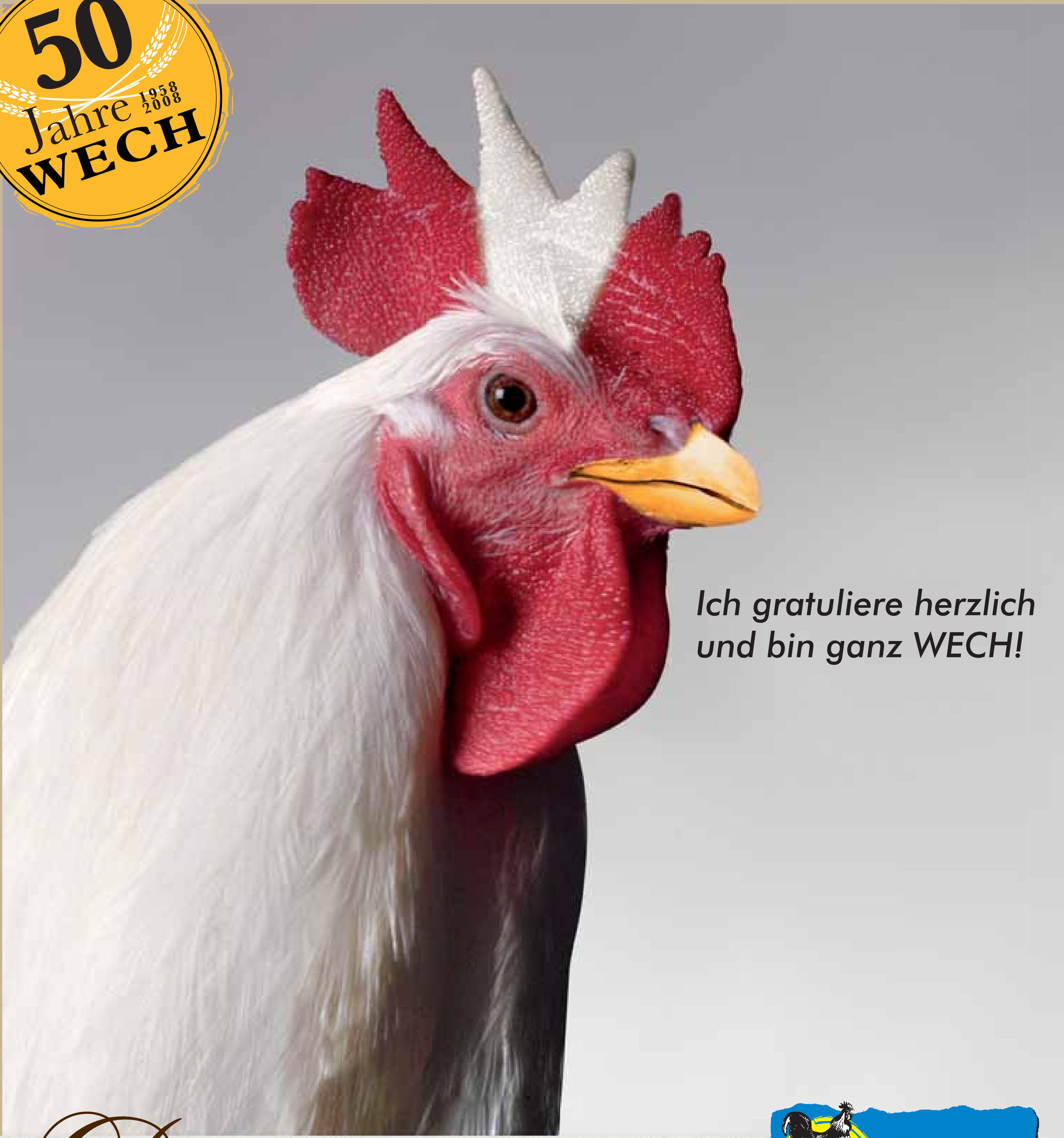
Sollten Sie eine oder einer der Glücklichen sein, die solch ein Heft ergattert haben, hier gleich unser erster Tipp: Melden Sie sich unter www.ama-grillclub.at kostenlos und gänzlich unverbindlich an – dann erhalten Sie schon die nächste GrillZeit im Juni persönlich zugeschickt. Und kommen in den Genuss einer ganzen Reihe weiterer Clubvorteile.

Eine schöne GrillZeit wünscht Ihnen jedenfalls wieder

Ihr Redaktions-Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Claudia Schrutek, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Grafik: Katharina Biber, Christa Binder • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: AMA-Marketing, Weber-Stephen, Outdoorchef, Michael Schubert, Rudolf Stückler, Celaya/Gamma/PictureDesk.com, fotolia.com

50 Jahre WECH 1958 2008



Das Beste seit 50 Jahren!

Hermine WECH
Geflügel vom Bauernhof

www.die1ns.com



Geflügel garantiert aus Österreich und nur allerbeste Qualität! Dafür steht Wech seit 50 Jahren. Dahinter stehen auch mehr als 200 Wech-Bauern. Sie sorgen für artgerechte Aufzucht mit klarem Quellwasser und ausgesuchtem Körndlfutter. Achten Sie auf das Etikett: Wo Wech draufsteht, ist garantiert nur Bauernhofqualität drin!

www.wech.at



Vor-Spiel im Grünen

Im Juni sollten wir das Angenehme mit dem Angenehmen verbinden. Denn wenn die Fußball-Europameisterschaft uns abends nahezu täglich an den Bildschirm holt, heißt das noch lange nicht, dass wir so lange aufs Grillen verzichten wollen.

Text: Willy Zwerger

Die Euro grillt!



Der Mittelpunkt unserer Interessen ist teilbar. Besonders dann, wenn sich die Kriterien unserer Hobbies so ähnlich sind: Geselligkeit, Lebensfreude, gemeinsame Emotionen. Dies alles macht ja mit die Faszination des Grillens aus. Und genau das ist auch das Gravitationsfeld unserer Fußball-Abende im Kreise lieber Freunde. Warum also nicht beides verbinden?
Wir haben uns in dieser Sache Ihren Kopf zerbrochen und fassen jene Dinge zusammen, die es dabei zu beachten gilt, um ein gelunges Fußballfest zu feiern. Und zwar völlig unabhängig vom Spielverlauf.

Das Timing. Als Gastgeber sind sie beim Grillen Teamchef und Mannschaft zugleich, Ihre Gäste sitzen auf den bequemen Stühlen und lassen Sie laufen. Wie im richtigen Leben.
Also ist auch hier die Vorbereitung schon der halbe Sieg und Sie kommen nicht ohne penible Zeitplanung durch. Denn wenn Ihre Rippchen erst in der 30. Minute der ersten Halbzeit fertig sind, könnte es sein, dass die Freude darüber nur halb so groß ist wie beizeiten. Das läuft hier ganz einfach anders als bei einem normalen Grillfest, wo die überzogene Wartezeit fast schon zum erwarteten Ritual gehört. Andererseits sollte auch zwischen dem letzten Würstchen und dem Anpfiff keine allzu große Zeitlücke klaffen.
Am besten ist es daher, Sie zäumen das Pferd von hinten auf, beginnen also bei der Planung mit dem Schluss zuerst und stürzen am Ende ihre Liste (dafür haben wir schließlich einen Computer). Am Beispiel des 8. Juni könnte das am Ende – ohne jeglichen Anspruch auf Vollständigkeit und Ernst – bei uns zuhause etwa so aussehen:

Sa. 1. Juni – Einladung an Freunde und Familie.

Mi. 5. Juni, 11.00 – Prüfen der Drei-Tages-Prognose des Wetterberichts und Freunde durchrufen, wer am Samstag wirklich kommt.
Checkliste für den Griller erstellen (Brennstoff, Anzünder etc.), Funktionsprüfung.

SPIEL- UND GRILLFELD



Wer die Euro 2008-Grillparty konsequent bis zur Gerätschaft durchziehen will, ist mit dem neuen „Wuzzler-Grill“ von Outdoorchef gut beraten. Dieser sieht nicht nur extrem originell aus, sondern hat praktischerweise auch eine große Grillfläche. Sowohl Rost als auch Gehäuse sind emailliert und gewährleisten somit lange Haltbarkeit.

Einkaufsliste nach den Rubriken „Vorspeisen“ „Beilagen“, „Saucen & Toppings“. Und auch ganz wichtig: „Getränke“.
Telefonische Vorbestellung der Spareribs (man weiß ja nie).
17.30 - Ich besorge mir lieber noch einen Sack Kohle.

Fr. 7. Juni, 11.00 – Einkauf im Supermarkt. Lasse mich von Angeboten zur Euro inspirieren.
16.30 – Herstellung der Marinade
22.00 – Nicht vergessen die Spareribs zu marinieren. Einkühlen des Weißweins und der alkoholfreien Getränke.

Sa. 8. Juni, 10.00 – Kauf der Dinge, die man vergessen hat.
11.30 – Vorbereiten der Beilagen und Salate.
13.30 – Vorglühen der Kohle
14.00 – Reinigung des Grills.
Bei mir (fast) immer pyrolytisch.
14.30 – Eintreffen der ersten Gäste, Vorheizen des Grills.
15.00 – Die Spareribs kommen auf den Rost.
15.15 – Wetten werden angenommen. (Der Verlierer wäscht später ab). Jetzt werden die Rippchen in Alufolie gewickelt.
15.30 – Die Vorspeise kommt zu den Rippchen unter die Haube.
16.00 – Die Vorspeise ist fertig. Jetzt müssen auch das Gemüse und die vorgekochten Erdäpfel auf den Rost.
16.30 – Endlich gibt es die Spare-Ribs.
17.15 – Das Dessert ist fertig.
17.45 – Kaffee und Grappa (es wird noch ein langer Abend).
Die Damen bleiben wieder großteils im Garten. Nur Niki will unbedingt das Match sehen.
18.00 – Spielbeginn: Österreich – Kroatien.

Die Mottoshows. Eine witzige Idee ist es natürlich, die Grillspeisen auf jene Mannschaften abzustimmen, für oder gegen die wir an diesem Abend die Daumen halten. Für den genannten Samstag ist jetzt schon klar: Vor den Rippchen gibt es als Fingerfood Cevapcici gegen Fleischlaberl. Aber was machen wir beim Match Schweiz gegen Tschechien? Unser Vorschlag dazu: Auf die Getränke ausweichen. In diesem Fall eben Schweizer Kirsch oder Pflümli gegen Budweiser oder Pils. Weiters bietet sich als stimmige Kulisse eines solchen sportlichen wie kulinarischen Aufeinandertreffens auch der passende musikalische Hintergrund an. Wenn beispielsweise Italien gegen Rumänien spielt, fällt den meisten von uns die Wahl ja ganz leicht. Ein wenig knifflig wird das allerdings vielleicht bei Russland gegen Schweden. Da wird es dann entweder ABBA gegen Tschaikovsky, oder doch Wodka gegen Aquavit.

Die Deko. Das macht Ihnen kein Kopfweh, denn die Supermärkte füllen sich derzeit mit Produkten, die das Thema Euro 2008 als Aufhänger haben. Bis hin zu Schals und anderen Fan-Artikeln als Onpacks. Näheres dazu auf den nächsten beiden Seiten.

Die EURO grillt!

Fußballfieber aus dem Supermarkt



Ein Spiel, das man auf keinen Fall verpassen darf, ist natürlich der Schlager Österreich gegen Deutschland am 16. Juni. In der Hoffnung, unsere Nachbarn wie einst bei der WM in Argentinien aus dem Turnier zu kicken, serviert man den Partygästen passend dazu am besten die „Cordoba-Grillplatte" von Radatz mit drei österreichischen Käsekrainern und zwei deutschen Bratwürsteln in einer Packung. Ideal für alle vier Spiele unserer Gruppe ist zudem der „Vorrunden-Mix", bei dem deutsche Currybratwürstel, typisch kroatische Cevapcici, polnische Beskiden-Griller und heimische Käsekrainer gegeneinander antreten. Und für den Fall, dass Österreich - vielleicht sogar im Finale - auch noch gegen die Schweiz spielt, steht außerdem noch das „Radatz Ländermatch" (mit Käsekrainer und Berner Würstel) zur Verfügung.



Und wem für die UEFA Euro 08 noch der richtige Fernseher fehlt, der sollte schon jetzt möglichst viel „Stiegl Goldbräu" trinken. Denn die Flaschen sind derzeit mit Kronkorken im Design der Flaggen verschiedener europäischer Länder verschlossen, wobei aber nicht jedes aufgedruckte Land sich auch für die Fußball-EM qualifiziert hat. Jene 16 Staaten, die bei der Euro dabei sind, gilt es zu sammeln, um an der Verlosung von elf JVC-Flatscreens und elf „Stiegl Goldbräu"-Euro-Paletten teilzunehmen.



Schmackhaftes für den Grill bietet auch die Firma Berger an, die in Kooperation mit Edi Finger jun. zwei Produkte unter dem legendären Slogan seines Vaters: „i werd' narrisch!" anbietet. Sowohl die „Bratwurst" als auch die „I werd' narrisch! Käsekrainer" enthalten eine Extraportion Kalzium und sind in der 4 Stück-Packung erhältlich.



Die idealen Begleiter zu gegrilltem Fleisch und Würsteln sind natürlich die verschiedenen Ketchup- und Saucen-Variationen von Heinz, die bei keiner Grillparty fehlen dürfen. Damit auch das Outfit der Gäste stimmt, kann man sich nun auf der Homepage www.heinzketchup.at ein rot-weiß-rotes T-Shirt im Trikot-Look mit eigenem Namen und persönlicher Rückennummer bestellen. Beim Kauf von drei beliebigen „Heinz"-Produkten und Eingabe des darauf angebrachten Codes (siehe Deckelrand) erhält man das Shirt zum Vorteilspreis von € 9,99 (statt € 14,99).



Als bierige Durstlöscher beim Grillen empfehlen sich das „Gösser" 5L-Party-Fass sowie der 24er-Dosen-Fanpack im speziellen Fußball-Design.



Während Bier ja zumeist eher Männersache ist, richtet sich „Goldeck" mit der aktuellen Promotion vorwiegend an weibliche Fans. Unter dem Motto „Immer wieder Österreich" gibt es zu jeder Flasche „Goldeck" entweder rot-weiß-rote Österreich-Schals oder hochwertige Pfeiferl als attraktives Onpack gratis dazu.



Mit aufblasbaren Fan-Händen in den Nationalfarben der teilnehmenden Länder kann man sich durch den Kauf der beliebtesten Spirituosen-Marken aus dem Hause Schlumberger/Top Spirit ausstatten. So geht etwa „Rossbacher" für „uns" ins Rennen, während die Fan-Hand im Schweizer



Flaggen-Design als Gratis-Zugabe auf den Flaschen von „Xuxu" zu finden ist. Weiters in die Aktion eingebunden sind die Produkte „Averna" (Italien), „Asbach Uralt" (Deutschland), „Metaxa" (Griechenland), „Bols" (Holland) und „Cointreau" (Frankreich). Und für alle neutralen Fußball-Fans hat man sich ebenfalls etwas einfallen lassen: Mit „Pitú" erwirbt man nämlich eine Fan-Hand aus dem Fußball-Land Brasilien.

Ein immer willkommener alkoholfreier Durstlöscher ist auch der Klassiker „Coca-Cola". Schon im Vorfeld der Europameisterschaft ist die kultige Limo in Dosen mit den Konterfeis der Spieler der österreichischen Nationalmannschaft erhältlich, und zwar jeweils im praktischen



Six-Pack. Wer bei seiner Grillparty also gerne die gesamte Nationalelf dabei hätte, sollte rechtzeitig für einen angemessenen „Coca-Cola“-Vorrat sorgen.

Weil beim Wetteifern und Anfeuern bekanntlich besonders gerne und viel geknabbert wird, hat sich Kelly als offizieller Lizenznehmer einiges einfallen lassen, um Knistern ins Spiel zu bringen. Wie etwa die „Soletti Champions“ oder die „Kelly’s Champions“, knusprige Cracker bzw. Extruder-Gesichter in Gestalt von Trix & Flix. Oder „Soletti“ in der limitierten Sonder-Edition mit den beiden rot-weißen Maskottchen auf der 250g-Packung.



Darüber hinaus finden sich in jeder 275g-Großpackung „Kelly’s Chips-Party“ und „Kelly's Snips-Party“ als Gratis-Zugabe zwei original „Panini“-Sticker zum Sammeln und Tauschen – damit echte Fans ihre Alben möglichst schnell voll bekommen.

Damit auch für die Kleinen die EM zum großen Erlebnis wird, kommt „Pom-Bär“ als Limited Edition im exklusiven Fußball-Design. In jeder Packung stecken einer von sieben lustigen Stickern mit Kick-Tricks von „Pom-Bär“ und seinen Freunden sowie ein Zugangscode zum Kinder-Portal „Teufelskicker“ (unter www.pom-baer.de). Dieser Code eröffnet die Gewinnchance auf einen von zehn Aufenthalten in einem Kinder-Fußball-Trainingscamp.



Nach Fleisch und Würsteln haben viele ja oft einen richtigen Heißhunger auf etwas Süßes. Unter dem Slogan „Reinbeißen, Burschen!“ läuft derzeit eine Mega-Promotion für Mars, die den Riegel-Klassiker zum idealen süßen Snack für die Fußball-Grillfeier macht. Alle Single-, Multi- und „minis“-Packungen laden zudem auf der eigens gestalteten Homepage www.reinbeissen.at dazu ein, Schlachtrufe für das jeweils favorisierte Team zu kreieren bzw. zu bewerten. Als Belohnung für besonders Kreative winken dabei 1.000 gebrandete T-Shirts sowie als Hauptpreise Reisen für Zwei in das Land des neuen Europameisters. Zu späterer Stunde kommen hier sicher die lustigsten Ideen zustande.



Und wer in der Hitze des Gefechts Abkühlung mit Fußball-Bezug braucht, findet mehrere geeignete Produkte auf der heurigen „Eskimo“-Eiskarte, z.B. den „Fußball“ – natürlich in Ballform und mit einem kleinen Pfeiferl als Stiel – ideal für Nachwuchs-Schiedsrichter.



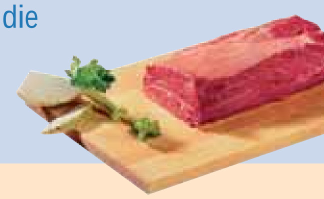


Wer hätte das gedacht: Ein saftiges Steak vom Schulterscherzel.

Glückliche Besserwisser

Wer sich hierzulande ein Steak bestellt, rechnet fest mit einem Stück Filet oder Beiried auf dem Teller. Grill-Weltmächte wie die beiden Amerikas oder auch Australien sammeln unter diesem Begriff jedoch die unterschiedlichsten Teilstücke. Eine Vielfalt, die es zu entdecken lohnt.

Text: Michael Schubert



Jenseits des großen Teiches ist ein Steak das, wonach es klingt: nämlich ein Stück Fleisch. Welches, erklären uns dann bekannte Beinamen wie Porterhouse, Sirloin, Ribeye, oder auch weniger populäre wie Flank, Bottom oder Eye of Round Steak. Diese Zuschnitte entsprechen nicht immer den österreichischen, aber auch hierzulande gibt es eine Steakwelt jenseits des „Englischen", wie der edelste aber auch teuerste Teil des Rindes vom Fachmann bezeichnet wird, der Lungenbraten, Beiried und Rostbraten umfasst.
Hüferlsteak, Weißes Scherzel und Tafelspitz haben wir Ihnen ja bereits als Steak-Alternativen vorgestellt, diesmal präsentieren wir Ihnen Steaks, die (noch) seltener zu finden, oder aber einfach nicht als solche deklariert sind. Und weil wir Ihnen nur Vorschläge bringen wollen, an die wir auch selbst glauben, haben wir jedes einzelne Steak selbst ausprobiert und bringen nur jene Kandidaten, die uns restlos überzeugten.

Eines der wichtigsten Qualitätskriterien für Rindfleisch zum Grillen ist die ausreichende Reifung

Aha-Effekte. Ein erklärter Liebling der Redaktion war diesmal das Schulterscherzel. Dieses beliebte Siedefleisch trat als Außenseiter an und überraschte uns deswegen besonders. Denn entlang der entfernten mittleren

Das „Schulterscherzel" - in Deutschland meist „Schaufelstück" genannt – zählt zu den sogenannten „Gustostücken vom Vorderviertel" des Rindes und ist den Liebhabern der österreichischen Rindfleischküche meist aus dem Suppentopf bekannt. Für den Grill eignet es sich aber sehr gut, wenn es wie der „Englische"

Steaks für Kenner & Könner



Sehne geteilt, ergibt dieses Teilstück zwei große flache Steaks, die im Ganzen gegrillt werden. Und zwar wirklich nur auf den Punkt. Nach ein paar Minuten Rast kann man dieses Steak dann wie auf dem Bild zu sehen ist, quer zur Faser dünnblättrig aufschneiden – und es stellt damit geschmacklich sogar ein echtes Roastbeef in den Schatten.



Schluss-Steaks vom Kalb

Voraussetzung bei der Sache ist natürlich eine erstklassige Fleischqualität, wobei man mit Jungrind- und Kalbinnenfleisch auf der sicheren Seite ist. Aber das allerwichtigste ist hier die ausreichende Reifung, damit das Fleisch so zart wird, wie wir es kennengelernt haben. Fragen Sie das ruhig nach - auch im Supermarkt.

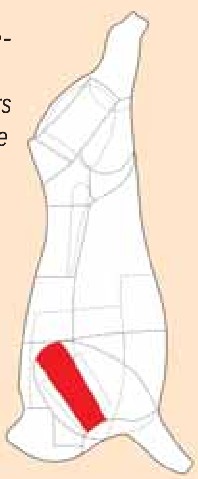
Für Hintermänner. Ein weiterer Topscorer unserer Testgrillage war das Steak vom Rinder-Gab (vom Hinteren Ausgelösten), das GrillZeit-Leser ja schon als heißen Tipp für BBQ-Braten kennen. Auch als Steak in dicke Scheiben geschnitten gefiel uns dieses durchzogene Teilstück sehr gut. Ganz besonders stand ihm eine kurze Marinade mit Dijon-Senf, die neben dem feinen Aroma auch einen gewissen Mürb-Effekt bringt. Auch sollte das Steak am besten nur kurz angegrillt und dann indirekt fertig gegart werden. Bei durchaus ordentlicher Hitze, denn das Fett sollte sich ja innerhalb relativ kurzer Zeit auch ein wenig ausbraten. Dann liefert es nach einer angemessenen Ruhephase jene Saftigkeit, die dieses Steak so auszeichnet.

Machen Sie Schluss. Lieber noch für Steaks als jedes Filet oder Karree war uns beim Kalb das Fleisch vom sogenannten Schlussbraten. Dieser Teil von der Hüfte, auch „Kleine Nuss“

AMA GRILLCLUB



lange genug gereift wurde und von ausgezeichneter Fleischqualität ist. Besonders zart sind natürlich die Schulterscherzel von der Kalbin (junges weibliches Rind) und vom Jungrind.
Beim Aufschneiden ist es in jedem Fall besonders wichtig, dünne Scheiben quer zur Faser zu schneiden.



GRILLCLUB.AT

AMA GRILLCLUB

PROFI-TIPP

vom Barbecue-Weltmeister Adolf Matzek





Des Pudels Kern

Das Um und Auf eines schönen T-Bone- oder Porterhouse-Steaks ist wie bei einem großen Teilstück die richtige Kerntemperatur. Schon deswegen lohnt die Investition in ein ordentliches Stichthermometer, vielleicht sogar in ein digitales, dessen Sonde permanent im Fleisch verbleiben kann.
Wenn Sie die gewünschte Kerntemperatur anpeilen, sollten Sie das Fleisch aber schon mit etwa 4 bis 5 Grad weniger vom Rost nehmen, in eine Alufolie wickeln und in einem Tuch eingeschlagen an einem warmen Ort rasten lassen. Wenn Sie währenddessen den Thermofühler drinnen lassen, werden Sie sehen, daß die Kerntemperatur binnen weniger Minuten um die genannten 4 bis 5 Grad steigt. Das Fleisch gart also noch nach.
Außerdem entspannt es sich durch die Rast und der Saft verteilt sich wieder schön im Muskelgewebe.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

genannt, ist von sehr feinfaseriger Qualität und wird auch gerne für Piccata oder Spießchen verwendet. Wir haben die einzelnen Muskelstränge getrennt und das umschließende Bindegewebe entfernt, um aus den Stücken dann etwa 2,5 cm dicke Medaillons zu schneiden. Natürlich kann man auch das ganz Teilstück in Scheiben schneiden, muss dann aber vergegenwärtigen, dass sich diese Steaks durch das schrumpfende Bindegewebe werfen und nicht gleichmäßig garen bzw. bräunen.

HOCHRIPPE: NUR GEDULD





Ein Rinderbraten mit Rippen dran, der für 12 Personen reicht, ist nichts für Eilige, sondern schon eher ein Halbtagsjob. Aber nur fürs Gerät, denn schiefgehen kann hier auch ohne Aufsicht nicht viel.
Wir wollten es jedenfalls wissen und haben uns ein solides Stück Karree auf den Grill gelegt. Aber kein Schweinernes, sondern jenes vom Rind - auch „Hochrippe“ genannt. Und da der Garprozess bei so einem großen Braten gar nicht sachte und indirekt genug sein kann, haben wir uns beim Gerät für einen Smoker entschieden - wären wohl aber auch mit einem guten Kohle- oder Gasgrill mit ausreichend Platz unter dem Deckel und Möglichkeiten zur Temperatursteuerung erfolgreich gewesen. In Summe verbrachte der Braten etwa 5 Stunden bei rund 110 Grad in der Garkammer des Smokers, dann passte die Kerntemperatur mit rund 55 Grad. Nach dem Rasten stieg diese noch etwas an.
Sehr delikat ist bei dieser Methode die Kombination des saftigen, zarten Fleischinneren mit der typischen schwarzen, rot unterlegten, hocharomatischen BBQ-Kruste.

On

Wenn wir unser Kotelett auch perfekt gewürzt und gegrillt haben – wir können immer noch eines darauf setzen. Nämlich ein Topping. Unter diesen kulinarischen Dachbegriff (!) fallen all jene erfreulichen Butterzubereitungen und Saucen, die der Küchenweisheit „Alles Gute kommt von oben“ gerecht werden.
Dabei wollen wir diesmal eine Lanze für die sogenannten Convenience-Produkte auf dem Sektor der Toppings brechen. Also für jene Dinge, die uns das Leben leichter machen, indem sie uns Arbeit abnehmen. Aber nur für die Premium-Offerte auf diesem Sektor. Weil nichts anderes kommt dem aufrechten Grillfreund aufs Steak oder den Erdapfel.

Butterflies. An erster Stelle steht natürlich die Kräuter- und Gewürzbutter in ihren mannigfaltigen Erscheinungsformen. Sie hinterlässt auf der Oberfläche von Fleisch, Fisch und Gemüse einen schmelzenden, aromatischen Glanz, der optisch wie geschmacklich unerreicht ist. Tatsächlich heißt das Geheimnis vieler Haubengriller vom Kaliber eines Mike Davis schlicht und einfach: Viel Butter!
Der Anfertigung der Buttermischungen in Eigenregie haben wir ja bereits viel Raum und Zeit in diesem Magazin gewidmet. Vor allem Zeit. Denn es ist doch ein wenig mühevoll, eine ordentliche Kräuter- oder Knoblauchbutter herzustellen. Ganz abgesehen von der Beschaffung frischer Zutaten – und nur mit diesen ist hier ein erstklassiges Ergebnis zu erzielen.
Schöne Ergebnisse ganz ohne Mühe liefern zwei Anbieter am Markt, die einiges von Butter und offensichtlich auch von Kräutern verstehen. Von „Schärdinger“ gibt es seit März sowohl „Sommer Kräuterbutter“ als auch „Sommer Knoblauchbutter“ in 100g-Rollen, die es sich lohnt „standby“ im Tiefkühlschrank zu haben. Denn dort bleiben Buttermischungen wochen- bis monatelang taufrisch und sind trotzdem jederzeit verfügbar. Denn mit einem scharfen, warmen Messer (nur unter heißes Wasser halten) kann man die Stangen auch gefroren mühelos

Butter am Kopf

Das Tüpfelchen auf dem „i“ eines schönen Steaks ist das Topping.

Text: Brigitte Rechberger





schneiden. Diese Schärdinger-Buttermischungen basieren übrigens auf der beliebten „Sommerbutter“, die aus der Grünweide-Periode der Milchkühe stammt und daher besonders wertvolle Inhaltsstoffe hat.



Bereits seit langem am Markt sind die Rollen des bayerischen Butter-Spezialisten Meggle. Die Wasserburger machen es uns ja aber auf Wunsch noch viel leichter: Wer seine Buttermischung nicht in klassischen Scheiben möchte, kann sie sich auch direkt aus der Tube appetitlich auf das Steak dressieren. Vom Kühlschrank in Sekunden aufs Steak sozusagen, denn diese Butter bleibt auch gekühlt geschmeidig. Da trifft es sich gut, dass diese praktischen Tuben nicht nur in der klassischen Geschmacksrichtung „Kräuter“ zu haben sind, sondern auch als würzige „Steak & Grill“-Butter mit Chili und Paprika, sowie neuerdings sogar als „Indian Curry“, die exotische Schärfe und fruchtige Noten von Mango und Ananas in die Butter bringt.



Dip-Top. Als weitere Topping-Tips finden sich im Kühlregal Produkte, die dies nicht auf den ersten Blick verraten. „Dolce Latte“ beispielsweise – eine sehr cremige Version des Blauschimmelkäses – passt ganz hervorragend auf Steaks, aber auch auf Geflügel und gegrilltes Gemüse. Durch seine Konsistenz zerläuft er auch ohne Überbacken sehr schön.

Und für den Grillerdapfel lohnt auch der Blick zu den Aufstrichen. Frischkäse mit Kräutern (und oft auch noch Knoblauch) wie „Bresso mit feinen Kräutern“ etwa sind eine praktische Basis für eine Creme, der man lediglich ein paar Löffel Sauerrahm oder Joghurt beimischen muss, um die richtige Konsistenz und Aromadichte zu erreichen. Und der rahmige „Brunch Feine Kräuter“ sowie eine beliebige Creme Fraiche mit Kräutern können sogar pur serviert werden. Und fürchten Sie sich bitte nicht vor den Fettangaben bei Frischkäse bzw. Käse im allgemeinen. Diese beziehen sich meist auf die Trockenmasse (abgekürzt i. Tr.) und sind weit höher als der tatsächliche Fettgehalt.



Besonderes aus dem Glas. Im gut sortierten Lebensmittelhandel findet man noch einige weitere kulinarisch sehr interessante Produkte, die man sich ohne Schamesröte selbst aufs beste Filet löffeln darf. „Dijonnaise“ etwa, eine Mischung aus bestem Dijon-Senf und ebensolcher Mayonnaise von „Maille“ passt nicht nur zu Fleisch, sondern ist allen Ernstes sogar eine echte Alternative zur Sauce Bernaise am gegrillten Spargel.



Ein spezieller Tipp sind auch die Senfsaucen von Vanini, die optisch und geschmacklich nur entfernt mit Senf zu tun haben. Sie werden aus Früchten wie Feigen, Ananas und Quitte püriert und vereinen deren Aroma und Süße mit einer gewissen Schärfe, die zu Gegrilltem ganz ausgezeichnet ankommt.



Und auf Krenbasis hat der bayerische Produzent „Schamel“ überaus Brauchbares für Grillagen im Programm. „Orangen-Sahne-Meerrettich“ etwa, der ganz toll zu Meeresfrüchten passt, oder „Bärlauch-Sahne-Meerrettich“ für gegrilltes Fleisch. Und auch den nach eigenen Angaben „schärfsten Kren aller Zeiten“ namens „Hot Chili Pepper Meerrettich“ für Freunde des brutalen Kicks am Gaumen.

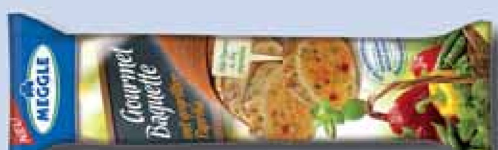




INNOVATOR MEGGLE

Mit über 70% Umsatzanteil im klassischen Lebensmittelhandel dominiert „Meggle“ auch den österreichischen Markt der sogenannten „Butterzubereitungen“. Das liegt sicher auch am Innovationsgeist des bayerischen Big Players im Butter-Geschäft. Denn Meggle war nicht nur Schrittmacher der Kräuterbutter im Kühlregal der Supermärkte, sondern schuf mit interessanten Neueinführungen auch völlig neue Segmente. Mit großem Erfolg, der natürlich auch Nachahmer auf den Plan rief. So sind die buttrig gefüllten Baguettes unerreichte Vorlage für eine Vielzahl an Trittbrettfahren und auch die neuen „Grillkartoffeln“ von Meggle könnten wieder zum Renner werden.







WELTREKORD

Dem Erzrivalen Mexico einen Weltrekord abgeknöpft haben Uruguays Grill-Fetischisten mit dem „größten Grillfest der Welt“ am 13. April dieses Jahres. 1.250 Grillmeister und 600 Helfer standen an insgesamt 1.500 Quadratmetern Grillrost und brutzelten über 12 Tonnen Fleisch nach allen Regeln der südamerikanischen Grillkunst.
Verzehrt wurde diese Riesenmenge von rund 20.000 zahlenden Besuchern, die damit die 8.000 Tonnen, mit denen die Mexikaner bisher im „Guiness“ standen, weit in den Schatten stellten. Einen derartigen Zulauf zu organisieren, ist zum Thema Grillen in Uruguay allerdings leichter als andernorts. Der Rost ist dort am Sonntag unumstrittener Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens. Und es wird pro Kopf rund fünf mal so viel Rindfleisch verzehrt wie in Österreich.

GESUCHT

Almdudler sucht bei einem witzigen Online-Contest aktuell das schrägste Trachtenpärchen der Nation. Unter www.trachtenpaerchenwahl.at können sich Pärchen jeder Art und Altersklasse mit ihrem Foto oder Video bewerben. Mittels Community-Voting wird dann via Internet jeweils das Trachtenpärchen des Monats gewählt, und die originellsten Paare treten schließlich beim großen Finale gegeneinander an. Und zwar am 19. September 2008 im Wiener Rathaus, denn dort steigt nach dem Riesenerfolg im Vorjahr heuer wieder der „Almdudler Trachtenpärchenball“ – der schrägste Ball seit es Lederhosen gibt.



Auf die originellsten Trachtenpärchen warten übrigens jede Menge attraktive Preise wie Eintrittskarten für das Ball-Highlight des Jahres, zehn erholsame Alm-Wochenenden sowie als Hauptpreis eine einzigartige Silvesterparty mit Freunden auf einer Almhütte.

Die Reifeprüfung

Fleischqualität hat auch eine Zeitdimension. Vieles, was uns zäh gerät, ist nicht von minderer Qualität, sondern einfach schlecht gereift - also meist zu kurz. Denn ganz wie Wein oder Käse muss auch Fleisch richtig lagern, um sein Potential zu entfalten.



Wir Grillfans lieben Frischfleisch. Aber bitte nicht wirklich frisch. Denn nicht einmal ein Hendl schmeckt schlachtfrisch am besten, sondern braucht mindestens einen Tag, damit sich die Fleischfasern entspannen können. Und erst nach drei oder vier Tagen hat Geflügelfleisch seinen vollen Geschmack entwickelt. Beim Schwein sind es ebenfalls einige Tage, die man zumindest zuwarten sollte und beim Rind gehen sogar ein paar Wochen ins Land, bis das Fleisch ideal mürbe und aromatisch wird.
Dann aber wird nicht nur ein Lungenbraten zart, auch weniger edle Teile, die sonst meist in die Suppe wandern, entwickeln sich zur Steakqualität. Wenn man sie denn lässt. Nur leider hat es sich noch nicht überall herumgesprochen, dass eine längere Fleischreifung auch dem Schmorbraten und dem Tafelspitz zu mehr Zartheit und Aroma verhilft. Nicht nur am Rost, sondern auch im Topf. Das gilt übrigens sogar für Kalbfleisch, das ebenfalls sehr von der Reifung profitiert.

Steak-Affineure. Eine „100 days" Reifung ist in den USA und Australien ein Prädikat für allerhöchsten Fleischgenuss, der in sehr spezialisierten Steakhäusern Spitzenpreise erzielt. Immerhin ist so ein extrem langer Lagerungsprozess auch für Experten mit einem gewissen Risiko und stets mit Gewichtsverlusten verbunden. Ein Teil der Oberfläche, die dann schon einmal mit einem dichten Flor Edelschimmel überzogen ist, muss vor der Zubereitung entfernt werden und natürlich verdunstet in drei Monaten eine ganze Menge Wasser. Das Ergebnis jedoch ist großartig – und in Österreich dennoch undenkbar. Ein Restaurant diesen Schlages wäre bei uns schon längst von den Behörden geschlossen worden.
Aber zwei bis drei Wochen Reifung sind selbst in unseren Breiten für Premiumqualität unabdingbar. Wie lange, hängt auch von der jeweiligen Fleischart bzw. vom Teilstück ab. Fleisch vom Jungrind oder von der Kalbin ist von Natur aus zarter. Und mit der Dauer der Reifung werden die Fortschritte auch immer kleiner, wie man genau erforscht hat (siehe Kasten). Die wichtigste Zeit der Reifung sind also die ersten eineinhalb Wochen – daher sind neun Tage auch die Mindestreifezeit für Rindfleisch mit dem AMA-Gütesiegel.



Die Merkmale. Reifes Rindfleisch lässt sich auch in der Selbstbedienungstheke gut erkennen. Leuchtend rotes Fleisch mit elastisch federnder Zellstruktur mag zwar besonders frisch wirken, ist jedoch Garant für forciertes Krafttraining der Kaumuskulatur. Gut abgelegenes Rindfleisch dagegen ist

von einem stumpfen Rotbraun (Jungrind bleibt jedoch relativ hell!) und ein prüfender Fingerdruck hinterlässt eine gut sichtbare Mulde, die nur sehr langsam wieder verschwindet. Das verspricht nicht nur weniger Arbeit für den Kiefer, sondern auch ein sensorisch und geschmacklich wesentlich erfreulicheres Erlebnis.

Do it yourself? Einen schönen Braten zu kaufen und ihn dann drei Wochen im Kühlschrank vergammeln zu lassen ist keine Fleischreifung. Diese muss bei definierten Bedingungen stattfinden, also bei geführten Temperaturen, bei spezieller Luftfeuchtigkeit sowie genau gesteuerter Kälteumwälzung und in einer mikrobiologisch geeigneten Umgebung. Haben Sie allerdings Ihr Fleisch in einer Vakuum-Packung gekauft und nennen Sie eine Null-Grad-Zone ihr Eigen, kommen wir der Sache schon näher. Die Legende jedoch, dass auch Tiefkühlen eine Fleischreifung ersetzt, lebt – und ist falsch. Wahr ist vielmehr, dass tiefgekühltes Fleisch aufgrund der veränderten Zellstruktur nach dem Auftauen wesentlich schneller reift (aber auch verdirbt), als frisches.
Und selbst reifen kann man Fleisch tatsächlich auch im Rekordtempo, sofern man einen geeigneten Herd oder gar Kombidämpfer besitzt. Hier wird das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 45°C gebracht, die Reifungsenzyme werden damit sehr stark aktiviert. Die Zartheit nimmt innerhalb von wenigen Stunden tatsächlich deutlich zu. Auf diesem Effekt basiert übrigens auch das sogenannte Niedertemperaturgaren - das jedoch nicht wirklich als Ersatz für eine anständige Fleischreifung gelten kann. Denn nur bei dieser entwickeln sich auch die erwünschten Geschmacksstoffe. Außerdem kann das Fleisch durch die allzu starke Enzymtätigkeit fast überreif werden und einen säuerlichen Geschmack bekommen.

Künstliche Mürbe. Der Gedanke, die Zartheit von Fleisch durch mechanische und chemische Methoden zu verbessern, ist nicht wirklich neu. Bei Hunnen und Tartaren war es üblich, zähes Fleisch unter dem Sattel weich zu reiten und damit die Muskelstruktur mechanisch aufzubrechen. Auch das Klopfen des Fleisches ist ja ein bewährtes Verfahren zum Zartmachen des Fleisches. Der gleiche Effekt wird durch den Einsatz von Steakern (Steakmaschinen mit Nadelwalzen) erreicht. Ein Vorgang, der nicht wirklich empfehlenswert ist, da dabei die Zellstruktur zerstört wird und das Fleisch trocken wird. Gebräuchlich ist auch das sogenannten „Poltern“ von Fleisch, wo die Muskelstruktur durch eine Art Kneten geknackt wird. Indianer wiederum verwendeten früher Blätter bestimmter Pflanzen, in die sie Fleisch von Wildtieren einwickelten, um es zarter zu machen. Enzyme, die aus den Blättern in das Fleisch übergingen, spalteten dabei die Fleischeiweiße. Manche frische Früchte wie Kiwis, Limetten, Ananas, Papayas und Ingwer enthalten ebenfalls ähnliche Enzyme. Wenn man rohes Fleisch damit einreibt oder besser noch den Saft injiziert, erzielt man tatsächlich einen erstaunlichen Effekt. Zu bedenken ist allerdings, dass man auch mit dem jeweiligen Geschmack im Fleisch leben muss, in Mürbsalzen, den sogenannten „Tenderizern“, sind ebenfalls Enzyme für den Effekt verantwortlich. Der qualitativ jedoch nicht wirklich mit einer Mürbe auf Basis echter Fleischreifung mithalten kann.



WAS PASSIERT BEI DER REIFUNG?

Bereits zu Beginn der Reifung können entscheidende Fehler passieren. Werden die Stücke nach der Schlachtung etwa zu rasch gekühlt, kommt es zu Muskelverkürzungen und das Fleisch wird zäh. Diese Verfestigung ist weder durch eine nachfolgende Reifung noch durch die Zubereitung wettzumachen.

Man unterscheidet bei der Reifung zwei Phasen: Erst werden die Glykogenreserven im Muskelfleisch verbraucht und Milchsäure gebildet, sodass der pH-Wert von 7,2 auf 5,5 absinkt. Diese Säuerung hemmt eine Reihe von Bakterien am Wachstum und führt zur Bildung von erwünschten Geschmackskomponenten. Mit dem Vernetzen der Muskelfasern wird aber auch ein Zustand maximaler Zähigkeit erreicht. Bei Rindfleisch sind diese Reaktionen unter den üblichen Kühlbedingungen erst nach 36 bis 40 Stunden beendet. Bei Schweinefleisch liegt dieser Zustand schon etwa 6 bis 8 Stunden nach dem Schlachten vor.



In der zweiten Phase verändert sich die Struktur der Fleischfasern unter dem Einfluss von eiweißspaltenden Enzymen. Dadurch wird das Fleisch zart. Da sich während der üblichen Reifungsdauer nur die Struktur der Myofibrillen, kaum aber das Bindegewebe verändert, bestimmen dessen Menge und Qualität die Zartheit eines Fleischstückes stark mit. Je mehr ein Muskel bewegt wird, desto mehr Bindegewebe enthält er – deswegen ist ein Rostbraten nun einmal zarter als ein Wadschinken.

Bei der heute üblichen Reifung in der Folie unter Vakuum kann die Reifungsdauer den Anforderungen der einzelnen Teilstücke angepasst werden. Die Reifung in Vierteln oder Hälften am Haken ist heute hingegen leider fast verschwunden, obwohl Spitzenköche sich einig sind, dass ein am Stück gereiftes Filet an Zartheit nicht zu übertreffen ist. Die erforderliche Kühlraumkapazität, die aufwendigere Kühlung und die durch die längere Reifung größeren Gewichts- und Abschnittverluste verteuern die Angelegenheit jedoch empfindlich.

Ribs n'

Ein Knochenjob

Es ist schon so. Fleisch am Knochen schmeckt einfach besser. Da nehmen wir auch ohne Wimpernzucken die vergleichsweise geringe Fleischausbeute in Kauf.

Text: Michael Schubert



Ribs n' Ribs...

Spareribs sind für den Lebensmittelhandel alljährlich der Grillfleisch-Renner schlechthin. Denn am Knochen zu nagen, stellt für viele Grillfeunde das höchste der Gefühle dar. Nicht ganz zu Unrecht, denn tatsächlich profitiert das Fleisch beim Grillen geschmacklich sehr von der Nähe zum Bein. Und außerdem ist es auch eine wunderbar ursprüngliche Sache, im Grünen zu sitzen und gemeinsam mit den Fingern zu essen. Überhaupt wenn eine Schale mit Wasser und Zitronenscheiben am Tisch steht.

Allzu viel Aufwand betreibt Österreich mit der Zubereitung der Karree-Ripperln, die in den USA „Baby Back Ribs" genannt werden, allerdings nicht. Mehr als drei Viertel davon kaufen wir bereits fertig mariniert. Was Kennern der Materie zufolge auch jenen Grund haben dürfte, dass diese Convenience-Ripperl nicht nur mariniert, sondern auch oft „gepoltert" wurden. Also mechanisch behandelt, damit sie beim Grillen schneller weich und saftig werden.
Bei dem, was man so gemeinhin als Grillen bezeichnet. Denn eigentlich werden ja Rippchen bei uns gerne falsch zubereitet – nämlich viel zu schnell und direkt über der Glut. Wer es richtig machen will und geschmackliche Höhepunkte anstrebt, sollte indirekt, sachte und mit Deckel grillen. Was dann schon einmal bis zu zwei Stunden dauern kann. Bei „Prime Ribs" vom Rind auch noch mehr, unter eineinhalb Stunden nie.
Und da die Ripperln selbst beim indirekten Grillen bzw. Barbecue zu dunkel werden und austrocknen können, empfehlen wir für sämtliche Fleischsorten folgende Vorgangsweise: Grillen Sie die Ripperl auf allen Seiten direkt kräftig an, damit sie Farbe nehmen. Dann packen Sie die Ripperl in Alufolie und garen diese bei verhaltener Hitze (so um die 120 Grad) indirekt butterweich. Am Schluss werden die Ribs dann noch einmal mit ihrer jeweiligen Marinade oder einer Honig-Salz-Lösung bestrichen und direkt gegrillt, damit die Oberfläche schön glänzend karamellisiert.

Tipptop. Wer sich und seinen Freunden einmal eine ganz besondere Rippe gönnen möchte, dem stehen einige interessante Möglichkeiten offen.
Da wären einmal die Brust- und Bauchrippen (Schälrippen) vom Schwein, die der Amerikaner eigentlich meint, wenn er von Spareribs spricht. Und die tatsächlich sehr anders sind, als jene vom Karree die bei uns als



klassische Schweinsripperl angeboten werden. Zu all diesen Ribs passen ganz wunderbar die klassischen BBQ-Saucen und Relishes, marinieren sollte man mit Knoblauch, etwas braunem Zucker, Salz – und sonst ganz nach Geschmack.

Geheimtipp Kalbsripperl. Das ist eine besondere Delikatesse, die weder intensive Marinade, noch allzu viel Würze bei der Zubereitung braucht. Ein Spritzer frischer Zitronensaft, sowie kräftig Salz und Pfeffer und Olivenöl reichen vorerst einmal. Beim Servieren kann man dann genial Passendes wie Salbeibutter oder Feigensenf addieren. Denn es wäre allzu schade um den feinen, intensiven Eigengeschmack dieser Rippchen, den so mancher dem Kalbfleisch gar nicht zutrauen wird. Ein echter Geheimtipp für Feinschmecker.

Für echte Kerle. „Prime Ribs" nennen sich die delikaten Beefsteak-Ribs vom Rind, die quasi von der Hochrippe geschnitten werden. Diese ergeben vom Mastochsen natürlich ordentliche Kaliber, bei der Kalbin oder dem Jungrind sind sie schon deutlich kleiner, aber immer noch beeindruckend. Grill-Weltmeister Adi Matzek meint, das sei nur ein Sache für echte Männer. Aber das ist wahrscheinlich nur eine Schutzbehauptung, um nichts abgeben zu müssen. Denn gut mariniert und nach ausgiebigem BBQ machen Prime Ribs auch Frauen völlig hemmungslos...

Ripperl für Kenner. Die gar nicht so leicht aufzutreibenden Lammripperl vertragen in der Regel ein mehrstündiges Marinadebad in Olivenöl mit Salz und Pfeffer, sowie den dafür üblichen Verdächtigen aus dem Garten: Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Zwiebel, Oregano, Zitrone und Oliven in beliebiger Kombination. Und Anglophile denken bei Lamm natürlich immer auch an Minze. Aber besser nicht an Neuseeland, denn österreichisches Junglamm kommt aufgrund des zarten, milderen Geschmacks bei den Gästen und der Gemahlin sicher besser an.

ANDERSWO

AMA GRILLCLUB

In Argentinien werden Kalbsrippen am Sonntag gerne „al asador" gegrillt: Dafür werden ganze, gut durchzogene Kalbsrippen langsam seitlich am offenen Feuer gegart. Und zwar mindestens 6 Stunden, bis sie butterweich sind. Wichtig dabei: Das Fleisch muss vor dem Grillen auf Zimmertemperatur sein und wird erst gesalzen, wenn es vom Feuer bereits erwärmt wurde. Dazu trinkt man gerne einen leichten Tinto aus Mendoza, der ausgezeichnet zu gegrilltem Kalbfleisch passt.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT



Tausendsassa

Faschiertes eignet sich hervorragend zum Grillen. Es ist unkompliziert, unendlich variabel, schmackhaft – und kommt bei fast jedem gut an.

Text: Willy Zwerger

Über Burger und Laberl

Ein Klassiker des Grills ist der Hamburger, der sich nun wirklich gründlich vom „Fleischlaberl“ unterscheidet, das in Mitteleuropa auch unter Synonymen wie „Pflanzl“, „Frikadelle“ und „Bulette“ etc. vokommt. Obschon von gleicher Herkunft, ist ein richtiger „Burger“ in der Regel immer aus Rindfleisch und nie mit Semmeln, Ei oder anderen Dingen verknetet, die Geschmack und Konsistenz der Masse beeinflussen. Dementsprechend will auch ein Hamburger wie Rindfleisch gegrillt werden – soll heißen: ja nicht zu lange. Denn wenn er einmal durch und durch grau ist, ist auch sein Aroma schon verstorben. Und auch bei der Würzung passen dem flachen Hacksteak am besten Salz und Pfeffer.
Apropos Aroma. Gemeinhin wird aus dem Ham- ein Cheese-, Bacon- oder sonstiger Burger durch die Addition einer Scheibe des jeweiligen Namens-

IST DER HAMBURGER AUS HAMBURG?

Nur fast. Vor etwa 800 Jahren zogen die Tataren, ein mongolischer Stamm, durch die Steppen. Um Rindfleisch bekömmlicher zu machen, legten sie es unter ihre Sättel, ritten es weich und verspeisten es schließlich roh. Eine Sitte, die sich mit „Beef Tartare“ bis in die heutige Zeit gehalten hat. Russische Seeleute brachten diese Form der Zubereitung schon sehr früh in den Hamburger Hafen mit. Allerdings waren die Hamburger Bürger alles andere als Freunde von rohem Fleisch, denn sie nahmen das fein gehackte Fleisch, brieten es kurzerhand in Fett an und stellten fest, dass es ihnen so nicht nur weitaus besser mundete, sondern – aufgrund der damaligen hygienischen Verhältnisse – auch weitaus bekömmlicher war.



Reise nach Amerika. Doch wie kam diese Frikadelle ins Brötchen? Und wie nach Amerika? Wohl mit den Auswanderern. Die Überseelinien starteten fast alle in Hamburg, die Verpflegung für die Emigranten auf diesen Schiffen war karg und wurde an die einfache Hausmannskost der Elbestadt angelehnt. Eines dieser bis heute in Hamburg existierenden Gerichte war das so genannte „Rundstück warm“. Dieses Gericht ist eine Scheibe Schweinebraten auf eine oder zwei Brötchenhälften gelegt und mit etwas Soße bedeckt. Auf den Überfahrten hat man es der Einfachheit halber vermutlich zusammengeklappt, um es aus der Hand essen zu können und so keinen der teuren Plätze im Speisesaal beanspruchen zu müssen. Und Hackfleisch konnte man auch aus billigem Fleisch machen. Für diese Einreise-Theorie spricht auch, dass die „Urfrikadelle“ als „Hamburger Steak“ bereits 1891 in einem amerikanischen (!) Kochbuch erwähnt wurde.





spenders. Aber auch mit Stückchen von Bergkäse haben wir ihn bereits verkostet – allerdings in keinem Fastfood-Restaurant, sondern als Convenience-Angebot eines bekannten Verbrauchermarktes. Convenience ist hier auch keine leere Worthülse, denn um einen Hamburger selbst zu machen, bedarf es nicht etwa einfachem Rindsfaschiertem. Für den Burger muss das Fleisch nämlich nicht nur mager, sondern auch sehr fein gehackt werden, ohne jedoch Brei daraus zu machen. Erst dann hat er fertig den richtigen Biss.



Laberl mit Netz. Eine sehr österreichische und auch ganz hervorragend für den Grill geeignete Variante des Fleischlaberls ist jene im Schweinsnetz. Während das Laberl selbst aus einer Masse geformt wird, die entweder nur aus faschiertem Fleisch geformt oder klassisch mit eingeweichten Semmeln gelockert wird, sorgt das Schweinsnetz nicht nur für Zusammenhalt, sondern auch dafür, dass die Oberfläche gut dosiert mit dem Fett versorgt wird, das aus dem Netz austritt. So wird das Laberl knusprig, bleibt zugleich aber auch schön saftig. Und unter das Netz kann man auch noch Aromaspender wie Kräuter, Knoblauch etc. mit einpacken, die sich nicht nur optisch sehr gut machen (siehe Bild), sondern auch für sehr interessante Geschmacks-Additive sorgen.
Das geht ebenfalls sehr gut bei den manchmal auch fertig erhältlichen Labern, bei denen man das Netz lediglich ein wenig aufwickeln muss, um die Kräuter darunter zu schieben. So erreicht man mit wenig Aufwand eine sehr handwerkliche Wirkung.

Das unglaubliche Bierdos



Es funktioniert wirklich. Das „Beer Butt Chicken“ (wörtlich etwa: „Bier-Hintern-Hendl“) ist eines der schrägsten, aber auch wirkungsvollsten Rezepte aus dem Land der unbegrenzten Grill-Möglichkeiten.

Text: Brigitte Rechberger



CHICKEN-RUB

Amerikanische Originalrezepte für Rubs - was nichts anderes bedeutet als Einreibung - beinhalten zumeist jede Menge Zucker, Sirup oder Honig. Wer diese pikante Süße mag, sollte berücksichtigen, dass solche Rezepturen für das US-typische BBQ bei sehr mäßigen Temperaturen gedacht sind und weniger für das direkte oder indirekte Grillen. Denn dort karamellisiert Zucker sehr schnell, wird dunkel und bitter. Deshalb bevorzuge ich es, den „Zuckerguss“ gegebenfalls erst gegen Ende der Garzeit auf die Haut des Hendls zu streichen, um den süßen Geschmacks-Kick, eine gute Farbe und eine knusprige Kruste zu erlangen. Das gelingt am besten in Verbindung mit feinem Olivenöl, in das man den Zucker einrühren kann.

Einen guten Rub, der für zwei, drei Hendl reicht, können Sie selbst einfach aus den folgenden fertig gemahlenen Gewürzen mischen. Ruhig auch in größerer Menge, denn gut verschlossen lässt sich diese Mischung monatelang aufheben. Und sparen Sie nicht beim Würzen, denn ein Teil der Gewürze fällt im Laufe des Grillens wortwörtlich durch den Rost.

3 EL Paprika edelsüß
3 EL Salz
1 EL Selleriesalz
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelpulver
1 TL gemahlener Pfeffer weiß
1 TL Ingwerpulver
1 TL gemahlener Pfeffer schwarz
1 TL Kümmel gestoßen
1 TL Cayenne



en-Hendl

Spektakulär ist dabei nicht nur die Optik, sondern auch das Ergebnis. Durch die gewürzte Flüssigkeit in der Dose wird das Hendl auch von innen gedämpft und aromatisiert, während es von außen gegrillt wird. Und das Zubereitungsprinzip ist auch noch ausgesprochen simpel: Hendl innen und außen würzen, auf die Dose setzen, grillen – fertig.

So einfach diese Sache klingt, ist sie aber nun doch wieder nicht. Denn erstens brauchen Sie dafür einen Griller mit ausreichend hohem Deckel, damit die Hendl-Dosen-Skulptur hineinpasst und noch ein paar Zentimeter Luft hat. Sonst gibt es einen schwarzen Kragen. Ersatzweise kann man sich da natürlich auch mit dem Backrohr behelfen, wird so aber nicht an das gegrillte Original herankommen.

Und auch bei der Wahl der Waffen sollten Sie umsichtig vorgehen. Nehmen Sie nur ein Bier, das Sie auch im Glas mögen. Als Bierdose empfehlen wir für ein durchschnittlich großes Huhn die 0,33er Größe, die 0,5er kommt für Poularden und Enten zum Einsatz. Und bitte, bitte trinken Sie das Bier zur Hälfte aus, denn voll darf die Dose auf keinen Fall sein, sonst gibt es eine Schweinerei im Griller. Auch empfiehlt es sich, zusätzlich zur Trinköffnung mit einem Dosenöffner oder einem Grillspieß noch ein paar Löcher in den Deckel der Dose zu stanzen, damit das Bier besser verdampfen kann.

Stammwürze. Sie können das Hendl ganz nach Geschmack marinieren, oder so wie wir einfach mit einer Gewürzmischung (Rub) innen und außen einreiben. Dafür eignet sich Selbstgemischtes (siehe Kasten), aber durchaus auch fertige Gewürzmischungen. Nun kommen ein oder zwei Esslöffel dieser Gewürzmischung bzw. der Marinade in die Dose zum Bier, das dabei kräftig aufschäumt. Dann wird das Huhn so daraufgesetzt, dass die Dose die Bauchöffnung weitgehend füllt und die Keulen am Rost als Stütze dienen. Gegrillt wird natürlich indirekt – also nicht über, sondern neben der Glut oder Gasflamme – und mit einer Abtropftasse unter dem Hendl. Die richtige Temperatur liegt etwa bei 150 bis 180 Grad, Gardauer sind je nach Größe des Hendls 70 bis 90 Minuten. Zu tun bleibt dabei nichts, als das Hendl dann und wann mit etwas Öl zu bepinseln, wenn es zu trocken gerät.

> *Weil Keulengelenke und Pürzel Gefahr laufen, zu schnell Farbe zu nehmen, können Sie diese durch drei große rohe Erdapfelscheiben schützen, die Sie darunter schieben.*

Alternativen. Wer kein Bier mag, kann auch eine Coke oder eine andere Limonade für diesen schmackhaften Grill-Gag verwenden. Und wer Bedenken hat, dass der Lack der Dose Ungesundes oder Unappetitliches absondert, wird zu einem Hendl-Halter greifen, der auch noch weitere Vorteile hat. So wird der gute Bratensaft direkt unter dem Hendl aufgefangen, die



Diffusion der Flüssigkeit im mittigen Marinadebehälter funktioniert optimal, das Hendl sitzt perfekt. Und wird auch vor zu viel unmittelbarer Hitze von unten durch die Saftwanne geschützt. Unser Geflügelhalter ist beschichtet, zerlegbar und besitzt auch noch einen Stopfen, mit dem man die Halsöffnung des Hendls verschließen kann und so den Marinade-Dampf noch besser im Fleisch hält. Diese Marinade kann natürlich auch auf Bier basieren, jedoch empfehlen sich auch Rezepturen mit Rotwein, Apfelsaft oder auch mit einem Schuss Teryaki-Sauce aus der Flasche. Das geht flott und schmeckt einfach umwerfend.

Rauch auch. In den USA liebt man es außerdem, diesem Gericht mit zwei, drei Handvoll eingeweichten Holzspänen in einer Räucherbox – oder auch nur einer Tasche aus Alufolie – über der Glut ein leichtes Raucharoma zu geben. Dafür geeignet sind natürlich nur Hartholzspäne wie Buche oder besser noch Obstholz. Am einfachsten ist es, sich dafür fertige Späne oder „Chunks“ zu kaufen, die es im einschlägigen Handel gibt.



King

Die Kreolische Küche hat nicht nur eine Identität, sondern deren viele. Gänzlich unterschiedliche Weltgegenden, wie die Südstaaten der USA, die Karibik, die Seychellen, aber auch schwarzafrikanische Regionen reklamieren den Begriff „Kreolisch“ für ihre Esskultur. Gemeinsamer Hintergrund ist immer die Fusion sehr unterschiedlicher Ethnien, die auch und gerade die Küchenkreativität besonders befruchtet haben. Europäische Kolonialherren, arabische und indische Kaufleute, schwarze Sklaven und chinesische Arbeiter. Sie alle hinterließen ihre unübersehbaren Spuren auf dem Teller. Und immer sind die Resultate dieser Melange besonders bunt, abwechslungsreich und subtropisch würzig. Tatsächlich ähneln sich trotz großer Ferne teilweise sogar die Rezepturen - deshalb wollen auch wir die Sache kollektiv betrachten und uns künftig die kreolischen Rosinen aus jeder Ecke dieser Welt picken.

Denn: Allen kreolischen Küchen gemeinsam ist die heiße Liebe zum heißen Rost. Mit einfachsten Mitteln, wie einem halbierten Blechfass oder gar nur einer Grube am Strand mit ein paar Lagen Maschendrahtzaun





Fernweh

Für Spice Girls und Spice Boys ist die kreolische Grillküche ein Segen. Hocharomatisch, vielfältig und manchmal auch etwas schräg bereichert sie unser schönes Leben am Rost.

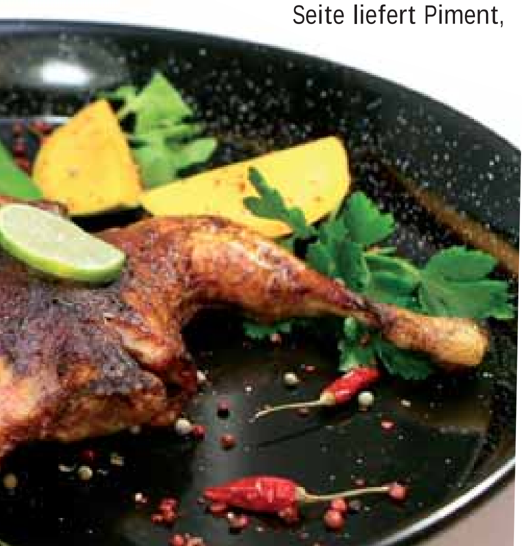
Text: Michael Schubert



Creole

darauf, wird erstaunlich Schmackhaftes gegrillt und meist auch gleich als Anlass für eine ausgelassene Party genommen.

Must have. In diesen Breiten versteht man aber ebenso viel von Chili wie vom Chillen - in all seinen Erscheinungsformen. Wie das kreolische Gewürzbord überhaupt recht breit ausfällt: Die karibische Seite liefert Piment, Koriander, Muskat, Kurkuma, Ingwer, Gewürznelken, Zimt, Fenchel, Kardamom, Kreuzkümmel, Sternanis, Bockshornklee-Samen, Tamarinde, Chilis und immer wieder Chilis. Mit diesen macht man am besten auch gleich das beliebte „Fire Oil“, für das die scharfen Schoten geschnitten und in Olivenöl eingelegt werden. Dieses Öl ist in der kreolischen Küche ein Begleiter wie bei uns der Salzstreuer. Afrikanisch ergänzt wird das Portfolio durch Cayennepfeffer, Zitronengras, Erdnüsse und Sesam sowie das typische rote Palmöl. Idealerweise besorgt man sich diese Spezereien nicht gemahlen, sondern im Ganzen. Vor der Zubereitung werden die entsprechenden Mengen an Körnern, Kapseln oder Samen dann in einer Eisenpfanne kurz angeröstet und gemeinsam in einem Mörser frisch zerrieben. Dieses Aroma wird Sie umwerfen! Aber Vorsicht: Manche Gewürze wie Kurkuma (Gelbwurz), Ingwer und Paprika sind hitzeempfindlich und sollten erst am Schluss zur Mischung kommen. Natürlich gäbe es auch noch jede Menge weiterer exotischer Zutaten wie Baobabblätter, Morogo und Kalembula, auf die wir hierzulande jedoch schon aus Beschaffungsgründen verzichten. Das tut der Authentizität jedoch keinen Abbruch.





Chicky. Häufigstes Zielobjekt für diesen Garten Eden der Gewürze ist das Federvieh, danach kommen Schweinefleisch, Fisch und Meeresfrüchte. Rindfleisch ist zwar durchaus auch beliebt, auf den Inseln aber einfach seltener zu bekommen. Noch rarer und auch nicht zur Nachahmung empfohlen sind Spezialitäten wie Opossum, Leguan und Schildkröte, die gerne als kreolisch zitiert werden, für den kulinarischen Alltag der dortigen Bevölkerung jedoch ähnliche Relevanz haben wie goldener Schah-Kaviar in unseren Breiten. Nicht ohne Grund also haben wir für unsere kreolischen Rezepte diesmal Huhn und Truthahn ausgesucht. Das ist ausgesprochen passend und auch recht einfach zuzubereiten.



Mit Erfolgsgarantie sozusagen.
Bei den Beilagen gibt es natürlich auch einiges, was wir uns verkneifen müssen, wenn wir nicht den Naschmarkt ums Eck und ein gut gefülltes Konto haben. Brotfrüchte zum Beispiel, Yam, Pfeilwurzeln und dergleichen. Gemüse wie Okra oder Süßkartoffeln hingegen sind in guten Verbrauchermärkten bereits Normalität. Und die in der Karibik allgegenwärtige Kombination von Reis mit schwarzen Bohnen ist ja eine leichte Übung. Ansonsten passen natürlich immer Erdäpfel, Gemüse und viel Obst aus diesen Regionen. Dieses wird sowohl mitgegrillt als auch frisch als Aromaspender zu den fertigen Gerichten gereicht. Zusätzlicher Nutzen: Ananas, Papaya und Mango schmecken nicht nur köstlich zu den scharf gewürzten Speisen, sondern enthalten auch sehr wirksame Enzyme,



die der Verdaulichkeit ausgesprochen förderlich sind.

Grilltechnik. Man muss kein halbes Fass zum Grillen nehmen, wenn man es richtig kreolisch anlegen möchte. Aber einige spezifische Tricks der BBQ-Cracks von Antigua bis La Digue sollte man schon kennen.
So mischen diese erfahrenen Griller immer Holzkohle mit den lange und heiß glühenden Kokosnuss-Schalen und mit Holz, das zusätzlich Geschmack gibt. Wir können uns da mit Briketts aus Kokosnuss-Schalen und mit „Woodchips“ behelfen, die es im Fachhandel zu kaufen gibt. Gegrillt wird direkt über der Glut, die jedoch sehr reif sein (graue Asche auf den Kohlen) und kontrolliert nie allzu viel Hitze entwickeln sollte. Um das Grillgut vom heißen Rost fern zu halten, verwenden die Jungs auf den Antillen dazu auch noch grüne,



JERK

Auf Jamaika gibt es eine besondere Ausprägung des karibischen BBQ namens „Jerk“, wobei das Fleisch oftmals mit spitzen Stöckchen eingestochen wird, damit es die Marinade gut aufnimmt, in der es über Nacht liegt. Das gilt genauso für Hühnerkeulen, wie für eine ganze Schweinsschulter. Wir haben es mit „Turkey Wings“ probiert, also mit Putenflügeln, an denen einfach mehr dran ist als an der Hühnerschwinge (Foto). Und mit der im Folgenden beschriebenen Jerk-Marinade. Diese Marinade ist multifunktional. Sie dient zum Marinieren des Fleisches, zum Bepinseln während des Grillens und als kalte Sauce am Tisch. Für Letztere fügt man einfach noch einen Schuss guten Weißweinessig dazu.

Rezepttipp: Pürieren Sie 6 ganze Chilischoten (wenn Sie es nicht ganz so scharf mögen, entfernen Sie die Kerne), 1 Zwiebel, Saft einer Limette, 6 große Knoblauchzehen, 3 EL (Esslöffel) Erdnussöl, 2 EL frischer Ingwer geschält, 2 EL brauner Rum, 2 EL brauner Zucker, 1 EL Salz, 1 TL (Teelöffel) Muskat, 1 TL Zimt, 1 TL Piment, 1 TL schwarzer Pfeffer, 5 Gewürznelken, 1/8 l Sojasauce, 1/16 l Weißweinessig, sowie zwei Handvoll frischer oder 2 EL getrockneter Kräuter wie Petersilie, Koriander, Majoran und Thymian.

Zum Marinieren reiben Sie diese Masse gut in das Fleisch ein und stecken dieses in einen Gefrierbeutel, aus dem Sie die Luft heraussaugen, um ihn dann luftdicht zu verschließen. So wird das Fleisch (natürlich im Kühlschrank) gleichmäßig gebeizt. Gegrillt wir dann bei mittlerer Hitze und unter ständigem Bestreichen mit der Jerk-Marinade.



gespaltene Zweige, die in einem Gittermuster für den gewünschten Abstand sorgen, der permanent den jeweiligen Erfordernissen angepasst wird. Und zusätzlich sicher auch noch für Aroma sorgt. Das erfordert natürlich permanente Präsenz am Gerät, die dazu genutzt wird, das Grillgut immer wieder mit der jeweiligen Würze einzupinseln.
Unsereiner ist hier mit dem indirekten Grillen auf der sicheren Seite, aber eine Zone mit schöner Glut sollte man sich auch für direkte Phasen und für die eventuelle Nachbräunung einrichten.



GEWÜRZ-RARITÄTEN

Schnell zugreifen heißt es bei einer zehnköpfigen Serie an Gewürzen im Premiumqualität, die Marktführer Kotanyi dieser Tage (leider nur vorübergehend) auf Sonderdisplays in den österreichischen Lebensmittelhandel stellt.
Die zehn guten Gründe für eine Erweiterung des persönlichen Gewürzportfolios bestehen aus vier Pfeffer-, drei Chili- und drei asiatischen Gewürz-Spezialitäten, die zum Großteil auch ganz wunderbar in die kreolische Küche passen. „Im Garten der Düfte“ etwa (ein Garam Masala) steckt eine Mischung aus Zimt, Muskatnuss, Kreuzkümmel und Nelken. Das Tika Masala „Lächeln der Götter“ besteht aus Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Zimt und Bockshornklee. Der Szechuan Pfeffer (milde Schärfe mit einem delikaten Hauch von Wacholderblüten) komplettiert die Asien-Linie mit den Goldkappen. Ganz in Rot kommen passenderweise Chili Ringe, Peperoncini Macinato und die Jalapeno Stückchen, die wie die vorgenannten Kotanyis neue Linie „Creative World“ repräsentieren.



Und Pfeffer-Kenner kommen mit vier Sorten in hochwertigen Einwegmühlen auf ihre Rechnung. Etwa mit „Muntok Pfeffer weiß“, dem schwarzen „Kubeben Pfeffer“ und dem „Jamaica Pfeffer Piment“.
Bei Letzterem handelt es sich ja botanisch eigentlich um keinen echten Pfeffer, sondern lediglich um einen schmackhaften Irrtum von Christoph Columbus.

Bier mit Plus



Jomirsanminradlerdo

Auch gestandene Bierkenner freunden sich des Sommers immer mehr mit der Vielfalt erfrischender Bier-Mischgetränke an, Frauen und Einsteiger sowieso.

Text: Willy Zwerger

Radler gibt es praktisch überall. Nicht nur in bunten Trikots auf den Straßen, sondern auch in vielerlei Facetten und unter noch mehr Namen in Gläsern, Flaschen und Dosen. Ursprünglich war der Radler ein Mischgetränk aus dunklem Vollbier und klarer Zitronenlimonade, etwas variabel zusammengemischt, zumeist 60:40 zugunsten des Bieres. Man kennt den Radler in Bayern auch als Russ oder Russe, wobei diese Variante aus Weißbier mit Zitronenlimo besteht. Die alpenländische, sprich österreichische Version, ist seit fast fünf Jahrzehnten vor allem auf Berghütten anzutreffen. Helles Lagerbier, gemischt mit der wohl populärsten aller Kräuterlimonaden – Almdudler. Was vor geraumer Zeit auch die Steirerbrau entdeckt hat und fortan ihr Puntigamer mit eben erwähntem Almdudler vermählte. In der Schweiz, in Frankreich und im deutschen Saarland heißt er wiederum Panaché, was so viel heißt wie „vermischt".

Alster, Schneewittchen und Wurstwasser. Wer in Norddeutschland ein Alsterwasser oder ein Alster bestellt, sollte nicht unbedingt mit einem Schluck des gleichnamigen Gewässers rechnen, sondern mit der Fusion aus bestens gezapftem Pils mit Zitronenlimonade. Aber Achtung: In einigen Regionen wird das Pils mit Orangenlimonade gemischt, will man dort Pils mit Zitronenlimonade, muss man wieder auf den Begriff Radler zurückgreifen. Etwas märchenhaft mutet der niederländische Begriff für unseren Radler an. Dort wird zwar auch Pils verwendet und ebenfalls Zitronenlimonade, das Getränk jedoch Schneewittchen genannt. Nicht besonders glücklich gewählt ist der Begriff für Radler im Münsterland, denn dort nennt man das Gemisch aus Bier mit Orangenlimonade Wurstwasser, weil es eben farblich jenem Wasser ähnelt, in das man klassischerweise die Bockwurst einlegt.

Convenience-Radler. Eigentlich war es nur eine Frage der Zeit bis die Brauereien auf die Idee kamen, einen fixfertig gemischten Radler sowohl im Handel als auch in der Gastronomie anzubieten. Und so kam es, dass es heute kaum einen Bierhersteller gibt, der nicht auch die eine oder andere Radlervariante im Programm hat. Oftmals kolportiertes Problem der meisten Hersteller: Selbst bei bestem Willen ist schwer auf künstliche Süßstoffe zu verzichten, da Zucker die Gärung weiter vorantreiben würde. Es sei denn, man verzichtet, so wie beim Gösser NaturRadler, gänzlich auf Süßungsmittel und Zusatzstoffe aller Art. Da wird nämlich nur der Saft reifer Zitronen hinzugegeben und der natürliche Fruchtzucker ausgenützt – unter anderem erkennbar an der leichten Trübung. Interessant ist auch die Mischung im Kaiser Premium Radler, denn hier befindet sich ebenso ausschließlich natürlicher Saft drin – allerdings von einer Symbiose aus Limetten, Zitronen und Zitronengras. Auf die unterschiedlichen Gusti der Konsumenten nimmt die Stieglbrauerei Rücksicht, ihren Gaudi-Radler gibt es in Zitrone, in Himbeere und in Holunderblüte.

Wem reines Bier auf der einen Seite und die Radleroptionen auf der anderen Seite als Geschmacksmöglichkeiten nicht genügen, dem seien an dieser Stelle einige Exoten aufgelistet, unter denen er sicher den richtigen Geschmack finden wird:

- Berliner Weiße: mit einem Schuss Himbeer- oder Waldmeistersirup
- Stonehenge: Starkbier mit Ingwer
- Oudenaards Kriekbeer mit Mirabellen
- Chapeau Tropical Lambic mit Bananen
- MacQueens Nessie - rotes Bier mit Whisky
- Klosterbrauerei Neuzell: Bockbier mit dem Saft von 50 Kirschen



PÖTTELSDORFER
EDELPUTE

GRILL WAS PUTES!

Jetzt kann der Grillgusto kommen. Mit der Pöttelsdorfer Edelpute starten Grillfans leicht und raffiniert-würzig in die Saison. Mit Barbecue-Bruststeak, Hirten- und Bauernsteak, Würstelminis, Grill- und Sateespießen sind Sie dabei!



KOTSCHEVER

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA

PÖTTELSDORFER
PUTENSPEZIALITÄTEN
www.edelpute.at



Es war einmal…

Früher - Sie erinnern sich vielleicht noch - hatte so ein heißer Leberkäse-Ziegel oft eine knusprige Kruste, die man schon fast in Zentimetern messen konnte.

Text: Michael Schubert

Leberkäse – richtig knusprig



Das frische Leberkäsebrät erhalten Sie bereits in einer Alutasse, die Sie im Griller einfach indirekt – also mit geschlossenem Deckel – zu einem knusprigen Leberkäse backen können.



Nach mehrstündigem Aufenthalt in der stillen Hitze des Wärmeofens beim Fleischhauer jedenfalls. Dass sich das gut ausgebratene Innere (im Fachjargon Brät genannt) allmählich von dieser Kruste löste, galt uns nicht als Mangel, sondern als Indiz für höchsten Genuss.
Inzwischen jedoch bietet sich an der heißen Theke fast allerorten ein ganz anderes Bild. Der Leberkäse ist an sich recht mager geworden und die Feuchtigkeit soll offensichtlich möglichst unterhalb der Haut verbleiben. Moderne Warmhalte-Einrichtungen mit Beschwadung sorgen für diesen Effekt. Damit das „Schnittbild“ des Leberkäses sich nicht verändert, aber auch (und vor allem) um möglichst geringe Bratverluste an Gewicht kalku-

WARENKUNDE

AMA GRILLCLUB

Der Leberkäse hat heute weder mit Leber noch mit Käse zu tun (ausgenommen natürlich den „Käseleberkäse“), sondern ähnelt in seiner Zusammensetzung am ehesten der Extrawurst im Kranz. Der österreichische Lebensmittelkodex schreibt diesen Produkten jedenfalls die gleichen Mindestanforderungen vor: Zumindest 48% Anteil Schweine- und/oder Rindfleisch, maximal 20 % Speck und maximal 32% Wasser. Auch bis zu 6% Kartoffelstärke dürfen zur Bindung hinein. Dass Spitzenprodukte diese Werte glatt schlagen, liegt auf der Hand.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT



lieren zu müssen. Denn dieser Schwund bedeutet natürlich auch den Schwund an barem Geld.

Die Zeitmaschine. Wir Ewig-gestrigen aber erinnern uns nicht nur mit dem Elefantengedächtnis des Gaumens an bessere Zeiten, sondern wollten unseren Redaktions-Griller auch dazu nutzen, um unsere Sehnsucht nach dem ultimativen heißen Leberkäse zu stillen. Dabei wählten wir zwei gänzlich unterschiedliche Strategien, die uns aber letztlich tatsächlich beide zum Ziel führten.

Die erste Möglichkeit ist die klassische Erhitzung eines fertig gegarten Leberkäses im eingangs geschilderten Sinne. Wir hatten uns für diesen Test drei Premium-Ziegel besorgt: Den großformatigen von Staudinger, den Sie sich direkt an den Frische-Theken der meisten Supermärkte besorgen können.
Den feinköstlichen von „Gourmetfein", der auch in vielen heißen Theken des Landes anzutreffen ist, sowie einen handgemachten vom Weinviertler Fleischermeister Hofmann, dessen Name in der Branche einen ganz besonderen Stellenwert hat.

Warten lohnt. Unsere diesbezüglichen Versuche zeigten ganz klar, dass die besten Ergebnisse damit zu erzielen waren, sachte und mit einiger Geduld zu braten. Bei etwa 120 Grad und nach vollen drei Stunden indirekter Hitze (unter dem Deckel natürlich) gelangen alle drei Kandidaten ganz so, wie wir uns das vorgestellt hatten. Die Kruste raschelte regelrecht beim Hineinbeißen und das Brät war heiß, locker, lecker. Sowie etwas salzig, denn der überdurchschnittliche Feuchtigkeits- und Fettentzug konzentriert nicht nur die Fleischaromen, sondern auch die Würzung. Mit Brot oder Gebäck, sowie dem passenden Senf aber kein Problem.

Selbst ist der Mann.
Die zweite Variante war ein Tipp des Grill-Weltmeisters Adi Matzek, der diesen „Weberkäse" so in seinem Kugelgrill zubereitet. Dazu ließen wir uns vom Fleischer unseres Vertrauens (in diesem Fall wieder Hofmann) frisches Brät in geeignete Alutassen füllen, um den Leberkäse gänzlich selbst zu backen. Um die Oberfläche der Kruste zu vergrößern, schnitten wir das Brät mit einem scharfen Messer rautenförmig ein.
Der Leberkäse ging so nicht nur auf wie ein gelungenes Biskuit, sondern entwickelte auch eine zerklüftete knusprige Kruste.

In diesem Fall erwies sich jedoch eine höhere Temperatur von 160 - 180 Grad als zielführend, womit der Leberkäse bereits nach rund einer halben Stunde fertig gegart war – sprich 72 Grad Kerntemperatur erreicht hatte. Um die Kruste dann noch dicker zu bekommen, kann man bei Bedarf natürlich auch verlängern – jedoch bei erheblich reduzierter Hitze. Und natürlich ist es theoretisch auch möglich, diese Masse selbst herzustellen, doch wirkt und schmeckt der Leberkäse auch so ausgesprochen „hausgemacht". Auch wenn der Griller ja eigentlich im Freien steht.

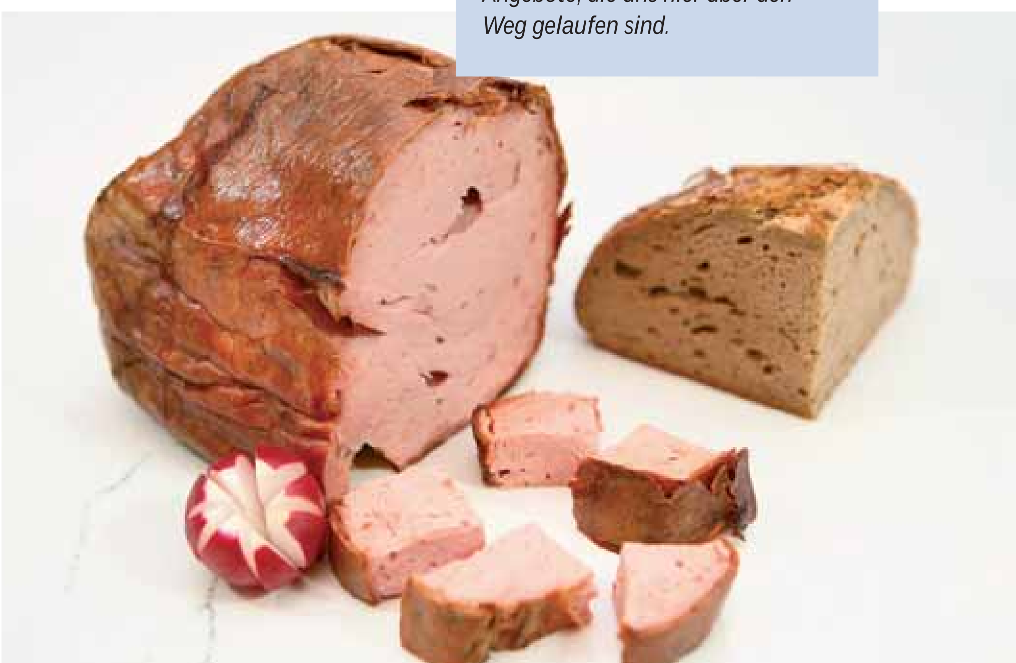
SENF-TIPP

Für Leberkäse gibt es eigentlich nur einen Tipp als Dip: Senf. Doch welcher nun am besten dazu passt, scheidet die Geister. Unserer Meinung nach gibt es zwei klassische Varianten, die Sie Ihren Gästen zur Wahl lassen sollten.



Da wäre einmal die bajuwarische Interpretation des Themas – also mit süßem Hausmachersenf, der dem Weißwurstsenf recht ähnlich ist. Zur Wahl stehen hier Markenprodukte von Händlmeier und Develey, die beide sehr empfehlenswert sind. Ebenfalls süß, aber nicht wirklich das Gleiche ist Kremser Senf, der gut, aber hier eigentlich eine Fehlbesetzung ist.
Und auch wenn Sie mit Estragon-Senf aufgwachsen sind, sollten Sie einmal einen echten Dijon-Senf zu Leberkäse probieren. Am besten den „Dijon Originale" von Maille, oder den „Moutarde de Dijon" von Beaufor. Weniger erfreulich sind die heimischen Dijon-Angebote, die uns hier über den Weg gelaufen sind.







Frost

Fish & Shrimp

Fischers Fritze fischt frische Fische - irgendwo im Pazifik oder Atlantik. Und damit der Fang auf dem langen Weg zu uns auch so frisch bleibt, wird er im Idealfall bereits an Bord schockgefrostet. An uns liegt es dann, nichts mehr falsch zu machen.

Text: Kiki Sabitzer



Unsere tiefgekühlten Testobjekte: Filet vom Red Snapper (oben) und ein Steak vom Butterfisch.



Tatsächlich ist Tiefkühlware für Binnenländer wie Österreich der sinnvollste Weg, an wirklich frische Meeresbewohner zu kommen. Zwar lässt sich die Haubengastronomie ihren Frischfisch gerne einfliegen, doch ist das Preisniveau entsprechend, der CO_2-Rucksack riesig und der Unterschied zu gutem TK-Fisch oft nur marginal.
Sehr wohl unterscheidet sich Letzterer jedoch von jener Frischware, die bereits einige Tage im Kutter und auf Europas Straßen unterwegs war, um dann erst in der Verkaufstheke auf gestoßenes Eis gelegt zu werden. Nämlich sehr positiv: keine Druckstellen, kein Hautgout. Wenn er denn richtig eingefroren wurde – also sehr kalt und sehr schnell – bleiben die Zellwände heil, sind die Eiskristalle darin winzig. So bleiben auch heikle Kandidaten wie Thunfisch und Marlin über viele Wochen Sushi-kompatibel. Schalentiere und Kopffüßler sowieso. Minus 63 Grad Celsius sind hier die Frost-Latte, die mit soge-



am Rost

nannten „Superfreezern“ oder auch mit Kohlenmonoxid erreicht wird. Der Fachausdruck für sofort am Schiff tiefgekühlte Ware ist „Seefrost“, so ein Fischfilet wird innerhalb von nur 30 Sekunden durchgefroren.
Ein Frischegarant sind natürlich auch gute Aquakulturen, die Fisch und Shrimps noch schneller als beim Wildfang vom Wasser in die Tiefkühl-Packung bringen. Außerdem ist hier auch die Nachhaltigkeit kein Thema, lediglich die Belastung durch Antibiotika, Pestizide und andere so unschöne wie unsichtbare Begleiterscheinungen mancher Low end-Farmings können uns hier den Appetit verderben.

Unsachgemäß, zu spät oder zu langsam eingefrorene Ware wiederum erkennt man daran, dass sie beim Garen Saft verliert, entsprechend schrumpft, trocken wird und vor allem auch am tranigen Geruch bzw. Geschmack, den sie bei der Zubereitung entwickelt. Vorher leider kaum.

Also ist der Kauf von TK-Fisch und -Meeresfrüchten Vertrauenssache. Und Billigware nun einmal keine Premiumqualität. In dieser Warengruppe rächt sich falsche Sparsamkeit verlässlich.

Kein Tau vom Tauen. Fehler kann man aber nicht nur beim Erwerb von



Seafood machen, sondern auch bei dessen Lagerung und vor allem beim Auftauen. Denn ewig haltbar ist Fischfleisch auch tiefgekühlt nicht, besonders fetthaltige Flossenträger wie Lachs oder Hering verändern schon nach wenigen Monaten gründlich Geschmack und Farbe.
Und wenn man das delikate TK-Filet aus Gründen des Zeitmangels in seiner Packung auf die Heizung legt, um es vor der Zubereitung aufzutauen, schwimmen Aroma und die optimale Konsistenz im Tauwasser, in dem das gute Stück badet. Kurz und deftig: Auch der beste Barsch ist dann im A....!
Deshalb ist das richtige Auftauen von Fisch bei Feinschmeckern ein echtes Diskussionsthema. Die einen schwören auf langsames Entfrosten um die Null Grad, die anderen präferieren Kühlschrank- und manche sogar Zimmertemperatur. Alle aber sorgen für die geeignete Drainage, um das Tauwasser flott wegzubekommen. Und besondere Spezialisten tauen ihr Fischfilet sogar in Milch auf, um eventuelle Gerüche zu binden.
Besonders Eilige können sich beim Auftauen von Fisch sogar mit dem Mikrowellengerät behelfen, wenn dieses eine Auftaustufe hat. Aber bemessen Sie die Zeit eher kurz – und sagen Sie es nicht Ihren Gästen.

Methoden im Test. Wir wollten es genauer wissen und haben es ausprobiert. Testpiloten waren Filets vom Red Snapper und Steaks vom Butterfisch, die wir mit den beschriebenen Metho-

TIPP

AMA GRILL CLUB

Zwei Tipps noch: Das Auftauen von glasierten Meeresfrüchten können Sie beschleunigen, wenn Sie die Eisglasur unter kaltem Wasser abwaschen. Und wenn die Konsistenz Ihrer Garnelen nach dem Auftauen zu lasch ist, können Sie diese für eine halbe Stunde in eiskaltes Salzwasser legen (2 EL Salz auf 1 l Wasser). Dann werden sie wieder praller.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

GARNELEN-MARINADE

Geschälte Shrimps sind deutlich hitzeempfindlicher als jene in der Schale und trocknen gerne beim Grillen aus. Dagegen hilft, sie öfters z.B. mit Knoblauchöl zu bepinseln, oder aber sie mindestens zwei Stunden zu marinieren.
Besonders gut zu Schalentieren passen fernöstliche Rezepturen wie diese:
Pürieren Sie $^1/_2$ Gemüsepaprika gelb oder rot, 2 EL Chili-Öl oder Chili-Paste, $^1/_8$ l Kokosmilch aus der Dose, 3 EL Olivenöl, 5 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer. Am Schluss können Sie auch noch 3 EL gehackter Korianderblätter dazugeben, wenn Sie dieses mögen. Ersatzweise tut es auch Petersilie.
In dieser Marinade ziehen entweder die einzelnen Shrimps, oder aber besser noch solche auf gewässerten Holz-Spießchen (siehe Foto). Gegrillt wird dann am besten auf einer gusseisernen Grillplatte und bei mittlerer Hitze. Ideal gegart sind die Garnelen, wenn sie einen noch leicht glasigen Kern haben.

den aus dem frostigen Dornröschenschlaf holten, um sie dann auf die gleiche Weise zuzubereiten – also auf der gusseisernen Grillplatte.
Die Ergebnisse im Zeitraffer: Am besten fanden wir die ganz normal im Kühlschrank aufgetauten Fische, knapp dahinter jene, die ihr Eis bei Zimmertemperatur los wurden. In der Null Grad-Zone dauerte der Auftauvorgang deutlich länger, was einen langen Kontakt mit dem Tauwasser mit sich brachte. Und einen leicht spürbaren Qualitätsverlust.

Ein eigenes Kapitel war unser Milky Way: die Milch tat dem fetten Butterfisch gut, der sonst eine leichte Tendenz ins Tranige hatte, der Red Snapper jedoch war milchfrei deutlich besser. Diese Methode des Auftauens empfiehlt sich also wahrscheinlich am ehesten dann, wenn der Fisch eher fett ist und auch länger gelagert wurde.

Krebse. Bei Schalentieren wie den vielnamigen Shrimps (alias Garnelen, Gambas, Prawns, Crevetten) und den scherenbewehrten Scampi sind die gefrosteten Exemplare in der Regel den (meist nur relativ) frischen sogar überlegen, wenn man zu Qualitätsprodukten greift. Denn ganz allgemein sind diese schmackhaften Tiere ausgezeichnet zum Einfrieren geeignet und gut gefarmte Ware, die schockgefrostet wurde, ist kaum zu schlagen. Das Fleisch ist fest und knackig, der sichtbare Teil am Kopfansatz auch gefroren schneeweiß.

Wichtig beim Einkauf: Achten Sie auf die Wasserglasur – diese sollte nicht über 10 bis 15% Gewichtsanteil liegen. Eine weitere Unsitte ist die Bindung von Wasser mittels Phosphatierung. Eigentlich verpönt, bei Billigware aber durchaus nicht selten und zu erkennen an der Transparenz des Fleisches. Auch die Herkunft ist nicht einerlei, denn nur strenge Prüfkriterien wie das der thailändischen GAP (Good Aquaculture Practice) garantieren Genuss ohne Zweifel. Bei Premium-Anbieter Yuu'n mee geht man sogar so weit, dass jede einzelne Charge auf Antibiotika-Freiheit geprüft wird.

Unten ohne. Und wenn Sie sich einen Gefallen tun und aufs Grillen konzentrieren wollen, kaufen Sie Shrimps ohne Verdauungskanal. Also z.B. „Easy Peel"-Produkte, bei denen der Panzer bereits aufgeschnitten und der Darm entfernte wurde. Oder auch „pin drained" Shrimps, bei denen der Darm mit einer Nadel entfernt wurde. In reiner Handarbeit übrigens, denn anders geht so etwas nicht.
Ähnlich wie bei den Krebsen ist auch bei Oktopus und Tintenfischen die Tiefkühl-Frische optimal. Besonders bei erstgenannten kann sie sogar zur Entspannung des Muskelfleisches beitragen. Wer schon Salat von frischem Oktopus gegessen hat, bei dem verabsäumt wurde, das Fleisch der Tentakel weich zu walken, weiß, wovon ich rede. Und wenn wir schon dabei sind, sollten wir auch die Mollusken nicht außer Acht lassen. Die ausgelöst medaillonförmige, delikate Jakobsmuschel eignet sich nämlich ebenfalls ganz hervorragend zum Grillen.



Jakobsmuscheln eignen sich ausgezeichnet zum Einfrieren – und noch besser zum Grillen.

Shrimps ohne Schale neigen am Grill eher zum Austrocknen als solche mit. Hier ist der Ölpinsel angesagt.



SOJABOHNEN-SALAT

Ein sehr erfrischender Starter für ein gelungenes Grillmenü ist dieser Salat mit Sojabohnen und Mozarella, der kaum Zeit kostet und neben wertvollen Inhaltsstoffen auch interessante Geschmackskombinationen bringt.
Schneiden Sie einfach eine Stange Staudensellerie quer in ca. 5 mm breite Streifen. Dazu kommt eine Packung knackige, grüne Soja-Bohnen (gibts von Iglo), die Sie ganz einfach bei Zimmertemperatur haben auftauen lassen. Marinieren Sie dieses Gemüse mit dem Saft einer halben Limette, sowie ein paar Löffeln guten Olivenöls, Salz und Pfeffer. Jetzt mischen Sie noch einige halbierte Mozzarella-Kugeln darunter (am besten die ganz kleinen) und streuen sie eine Handvoll feingehackten Basilikums darüber. Dekorieren Sie mit dem Grün des Selleries.





Vier von fünf österreichischen Grillfans denken: Hauptsache, die Kohle stimmt! Aber es gibt in Wahrheit auch viele gute Gründe, beim Grillen Gas zu geben.

Text: Michael Schubert

Grillgeist aus der Flasche

Wer dem Ritus des Feuermachens verfallen ist, wird nicht auf Knopfdruck grillen wollen. Und wer sich den ersten Grill anschafft, wird oft nur einen einfachen Holzkohlegrill im Planbudget unterbringen (wollen). Doch nicht ohne Grund hat der Gasgrill bei den großen Grill-Nationen die Nase vorne. Denn wer wirklich häufig grillt, weiß den Komfort eines guten Gasgerätes zu schätzen. Und Profis wie Fortgeschrittene lieben die exakte Temperaturführung eines Gasgrills.
Aber gerade, wenn man oft und lange grillt, lohnt es sich, über dieses Thema näher nachzudenken. Wobei es dabei einige Aspekte zu beachten gibt, wie wir aus zahlreichen Anfragen wissen, die uns zu diesem Thema erreicht haben. Um Ihnen zu erleichtern, das Für und Wider für einen Gasgriller abzuschätzen, gehen wir hier auf die wichtigsten Kriterien ein.

ERDGAS-ENTE

Die meisten österreichischen Erdgasanbieter legen ihren Häuslbauer-Kunden eine Gassteckdose auf der Terrasse nahe. Im Originaltext klingt das so: „Erdgas-Griller ermöglichen den gesundheits- und umweltbewussten Grillgenuss im Freien. Der Anschluss wird z.B. über eine Gassteckdose im Terrassenbereich hergestellt.“
Das Drollige daran ist nur, dass es in Österreich kaum Griller für Erdgas-Betrieb zu kaufen gibt. Jedenfalls sind so gut wie alle Gasgriller, die Sie im Baumarkt oder andernorts zu kaufen bekommen, für Propangas ausgelegt. Der Unterschied liegt vor allem in der Düsendimension, die radikal geändert werden müsste. Und Hybridgeräte sind in den USA durchaus käuflich erwerbbar, nicht aber hierzulanden.
Wenn also Gassteckdose, dann für den Flüssiggas-Tank. Dort macht die Sache natürlich viel Sinn, denn größere Volumina sind nun einmal relativ billiger als kleinere. Doch rentiert so ein Tank nur, wenn man auch andere Verbraucher im Haushalt hat, wie z. B. Terrassenheizgeräte oder auch Herd und Heizung. Die meisten Hobbygriller kommen hingegen mit einer 10kg-Flasche pro Saison aus, manchen reicht sogar das 5kg-Format.



Geschmack. Die Frage nach dem geschmacklichen Unterschied zwischen Gas und Kohle sollte die erste sein und ist es auch zumeist. Unsere Erfahrung dazu: Beim Kurzbraten von Steaks, Koteletts oder Würstchen schmecken Sie bei einer Blindverkostung keinen, vorausgesetzt Sie haben alles richtig gemacht. Also wenn Ihr Fleisch nicht angekohlt und richtig gegart ist. Und wenn kein abtropfendes und verbranntes Fett sich als Ruß auf der Oberfläche niedergeschlagen hat. Tatsächlich produzieren gute Gasgriller hier ebenso typische Grillaromen wie die mit Holzkohle befeuerten. Die oft breiteren Auflageflächen des Rostes sorgen sogar für mehr „Grillmarkierung“ und somit auch für mehr Karamellisierung.
Etwas anders sieht es aus, wenn große Braten oder ganzes Geflügel indirekt über mehrere Stunden gegrillt werden. Hier schmeckt Grillgut von der Holzkohle einfach rauchiger, was jedoch durch Räucherboxen im Gasgriller ausgeglichen werden kann.
Und noch einmal eine ganz andere Sache ist natürlich das Grillen bzw. das BBQ mit Holz. Wer danach strebt, sollte sich – eventuell als Zweitgerät – einen BBQ-Smoker überlegen.

Flaschentypen. An sich kann man moderne Gasgriller mit jedem Flüssiggas betreiben, wobei in unseren Breiten Propan am meisten Sinn macht. Damit können Sie nämlich auch bei Minustemperaturen uneingeschränkt arbeiten, wogegen Butan Plusgrade bevorzugt. Und das mit den Erdgas-Grillern ist eine eigene Sache (siehe Kasten). Aber wie immer im Leben gibt es auch bei den Gasflaschen Unterschiede. Sowohl qualitative, wie auch finanzielle. Bei der Wahl der Flasche bzw. des Pfandsystems gilt daher die alte Weisheit „Drum prüfe, wer sich ewig bindet".
Im Prinzip kann man zuallererst zwischen den klassischen, Hersteller-gebundenen Kautionsflaschen und Eigentumsflaschen – der sogenannten „Euro-Flasche" – wählen, die an sich jede Flaschengas-Verkaufsstelle Hersteller-unabhängig befüllen sollte. Wir haben uns bisher immer für erstere entschieden, denn damit liegen Wartung und Pflege der Flasche beim Profi. Und außerdem kann man so die Flaschen einfach tauschen und muss nicht auf die Befüllung warten.

Wir verwenden sowohl für redaktionelle Zwecke wie auch privat nicht die schweren Stahlflaschen, sondern die Leichtflaschen aus Kunststoff, die in Österreich bisher nur ein Anbieter (BP) im Programm hat. Die sehen nicht nur besser aus, sondern sind auch für zarte Damen leicht zu handhaben. Auch lässt sich der Füllstand durch das halbtransparente Gehäuse gut ablesen und neuerdings garantiert auch jede frische Flasche durch eine spezielle Schutzfolie samt Qualitätssiegel für den Originalinhalt und Sicherheit. Für diese Features sind wir gerne bereit, ein paar Prozent mehr zu bezahlen als beim gleichen Gas im „Schwermetall", das es übrigens ebenfalls von BP, aber auch von einer ganzen Reihe von Anbietern wie Primagaz, Drachengas, Flaga etc. gibt. Die kleinen Gaskartuschen jedoch lassen wir bei unseren Betrachtungen diesmal völlig aus.



Kostenwahrheit. Wer sehr selten grillt, muss sich über die Wahl des Brennstoffes kein Kopfweh machen. Wer aber vor hat, dieses Lebensgefühl regelmäßig zu konsumieren, sollte eigentlich auch die Betriebskosten in seine Gesamtrechnung mit einbeziehen.
Und hier liegt Gas erstaunlich gut. Besonders bei jener Form des Grillens, die wir meistens betreiben – also der Zubereitung von Portionsgrößen. Am Extrembeispiel Würstchen: Hier heizen

wir die Kohle bzw. vielleicht sogar Kohlebriketts mindestens ein halbe Stunde vor, um dann fünf Minuten lang zu grillen. Anschließend verglüht die Kohle noch ein Stündchen ohne Sinn und Zweck. Da kostet die Gasvariante logischerweise nur einen Bruchteil, denn selbst im Dauerbetrieb errechneten wir folgende Ausgaben:
1 Stunde Grillen (unter Voll-Last und mit drei Brennern!) kostet mit Gas zwischen 1,2 und 1,8 Euro. Je nach Anbieter und Art der Flasche. Einem Test der TV-Sendung „Gut beraten Österreich“ zufolge kostet die gleiche Heizdauer mit Holzkohlebriketts etwa € 1,60, mit Braunkohlebriketts € 2,63 mit normaler Holzkohle € 2,66 und mit Hartholz sogar € 9,77. Und diese Kosten werden auch kaum weniger, wenn Sie nur zehn Minuten grillen, das Sie Kohlen schlecht abdrehen können.

Engpass-Kontrolle. Während man Grillkohle in jedem Supermarkt und zur Not auch bei der Tankstelle ums Eck kaufen kann, ist das bei Gas leider nicht immer so. Denn zum einen ist nicht jede Tankstelle technisch dafür ausgestattet, zum andern schränkt die Wahl des Pfandsystems und der Größeneinheit natürlich zusätzlich ein.
Ein sehr dichtes Versorgungsnetz gewoben hat BP mit rund 600 Stützpunkten in ganz Österreich, sowie einer Website und einer 24h-Telefonhotline zur Recherche des nächsten Händlers. Dennoch empfiehlt sich immer ein Anruf auch dort, denn nicht immer ist jeder Flaschentyp lagernd. Unser Tipp daher: Haben Sie immer eine Reserveflasche als As im Ärmel.

Sicherheit. Während im alpinen Westen die Gasflasche zum Küchenalltag zählt, gibt es im Osten der Nation mitunter ein gewisses Unbehagen im Umgang damit. Speziell bei der Damenwelt haben diese praktischen Energiebündel noch immer Image-Schwierigkeiten. In Wirklichkeit passieren aber mehr als 90% der Grillunfälle beim Anzünden der Holzkohle – und zwar bei der Verwendung ungeeigneter Hilfsmittel, wie Spiritus und dergleichen. Oder aber durch Fettbrand, der mit Wasser gelöscht wird, was unweigerlich zu einer Stichflamme führt.
Mit einer Marken-Gasflasche aber hat man eigentlich gar keine Chance sich zu gefährden, wenn man einige Grundregeln beachtet.

Regel Nr. 1: Bewahren Sie Ihre Gasflaschen nie in geschlossenen Räumen bzw. unter Erdniveau, also im Keller, auf.
Regel Nr. 2: Stellen Sie die Gasflasche nur aufrecht hin. Die Ventile sind für diese Position ausgelegt, im Liegen können sie undicht werden.
Regel Nr. 3: Prüfen Sie den Zuleitungsschlauch, Dichtung und Anschlüsse vor jeder Saison mit Seifenwasser oder einem Lecksuchspray. Und leisten Sie sich alle paar Jahre einen neuen Schlauch.
Regel Nr. 4: Zünden Sie Gasgriller grundsätzlich bei geöffnetem Deckel.
Regel Nr. 5: Schließen Sie nach dem Grillen erst die Regler und dann das Flaschenventil.

THE BIG EASY

Gut 10 kg leichter als eine stählerne Gasflasche ist die einzige Leichtflasche am Markt, die BP bei seinen rund 600 Flüssiggas-Stationen im ganzen Land anbietet. Und da diese auch optisch ansprechenden Behälter (zu 5 und 10 kg) auch noch ergonomisch gut ausgeformte Griffe haben, sind sie ausgesprochen tragbar.
Tragbar ist aber auch der Tarif dafür, denn neben der Kaution (53,– Euro, die man bei Rückgabe retour erhält) fällt der Preis für 10 kg Gas in der leichten Flasche nur rund 5% höher aus als bei der stählernen. Dafür bietet die fesche Kunststoffflasche aber ganz schön viele Vorteile.

- *sie ist wirklich „kinderleicht“.*
- *sie besteht aus Hochleistungsmaterialien und ist daher sehr sicher.*
- *ihr Inhalt ist jederzeit zu sehen*
- *sie hat das neue Qualitätssiegel.*



Dieses völlig neuartige Qualitätssiegel (mit fortlaufender Nummer und Hologramm wie auf Geldscheinen!) ist zusammen mit der ebenso neu entwickelten Schutzfolie Garant dafür, dass nur hochwertiges BP-Gas in dieser Flasche steckt, die außerdem vor jeder Ausgabe einem kompletten Qualitätscheck unterzogen wird.
Für den Grillfan bietet die Schutzfolie außerdem auch den Vorteil, die Flasche im Freien beliebig lange vorrätig halten zu können, da das Ventil vor Schmutz und Witterung – also auch Korrosion – geschützt ist.



Nähere Infos und die Flaschengas-Stützpunkte gibt es im Internet unter www.bpgas.at, aber auch rund um die Uhr unter der Telefonnummer 0800/216052.

DIE RICHTIGEN GERÄTE

In der nächsten Ausgabe gehen wir detailliert auf die Stärken und Schwächen der wichtigsten Gasgrill-Geräte auf dem Markt ein. Mit Tipps und Kommentaren von Experten.


Qualität · Herkunft · Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Rindfleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist:
Das AMA-Gütesiegel.
FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH
www.ama.at

www.ama-grillclub.at

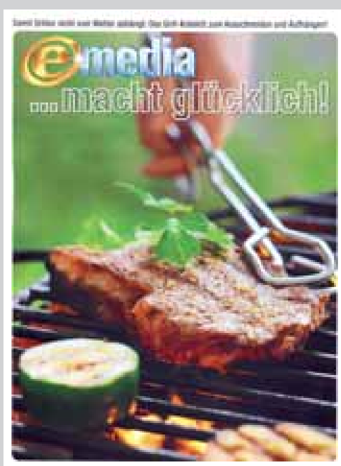
Die Liga der außergewöhnlichen Grill-Fans

Woody Allen sagte einmal mit genialer Selbstironie: „Bei einem Verein, der mich aufnimmt, möchte ich erst gar nicht Mitglied sein!“ Da gab es aber noch keinen AMA-GrillClub, der uns gänzlich ohne jede Vereinsmeierei in unserer Passion vereint. Ein Club ohne Kassier, weil es keinerlei Gebühren oder Kosten für die Mitglieder gibt. Ein Club ohne Generalversammlung, weil wir per Internet-Plattform ohnehin immer interaktiv zusammenkommen. Und ein Club ohne Clubzwang, weil man sich nach Belieben ein- und ausloggen kann.



Natürlich macht es jeden Sinn, eingeloggt zu bleiben. Schon um das Gratisabo der GrillZeit zu bekommen. Aber auch, um sämtliche Features der Webplattform www.ama-grillclub.at nutzen zu können. Wie etwa die Suchfunktionen von „Kurse & Events“, wo Sie Veranstaltungen und Grillkurse in Ihrer Nähe finden. Sogar mit Navigation und Satellitenfotos bis in den Garten Ihres gewünschten Grilltrainers hinein. 19 dieser Grillcoaches haben bereits das Zertifikat des AMA-GrillClubs – bieten also Kurse an, deren Inhalte, Unterlagen und Niveau den von uns definierten Richtlinien entsprechen. Nummer sicher sozusagen. Ein weiteres Feature dieser Web-Plattform ist ein Shop mit Sonderkonditionen für Mitglieder. Ebenso die praktische Suchmaschine, die in sämtlichen Inhalten der Website, aber auch in allen erschienenen GrillZeit-Ausgaben blitzschnell per Volltextsuche die gewünschten Informationen zu einem Thema oder Stichwort findet. Rezepte sowie Downloads von Broschüren und älteren GrillZeit-Ausgaben gibt es übrigens ebenfalls auf dieser Website – auch für Besucher. Und diese Inhalte werden ständig vermehrt, verbessert, verschönert. Auch von Ihnen, denn Sie sind herzlich eingeladen, Ihr Lieblingsrezept mit den anderen GrillClub-Mitgliedern zu teilen. Oder aber auch, Ihre Fragen an unsere Experten zu stellen. Denn auch dafür sind wir gerne da!

SCHWACHER TROST



Mit dem Slogan „e-media macht glücklich!“ nebst einem „Damit Grillen nicht vom Wetter abhängt. Das Grill-Kotelett zum Ausschneiden und Aufhängen!“ wirbt dieses Magazin für elektronische Letztschreie in seiner neuesten Ausgabe für sich selbst und vielleicht auch (wer weiß das so genau) für die virtuellen Welten der Elektronik. Ganzseitig, vollfarbig und sogar sehr appetitlich. Nach dem Kaminfeuer-TV-Kanal per Satellit (so was gibts wirklich!) und Telefonsex ist das eine weitere epochale Errungenschaft im Spektrum zweidimensionaler Leidenschaften. Da freuen wir uns gleich noch mehr über unseren real erhitzten Rost. Bei jedem Wetter.

GRILLHOTEL

Wer fürs Grillen gerne mal die Location wechselt und in der schönen Wiener Innenstadt dem Grillvergnügen frönen möchte, dem sei der „Renaissance Garden Club“ im „The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel“ ans Herz gelegt. Denn dort kann man sich die Speisen auf dem Grill selbst zubereiten – der Kostenpunkt ist abhängig vom Grillgut. Wer Geflügel grillen möchte, zahlt 19 € pro Kopf, bei Schweinefilets, Lammkoteletts oder anderen fleischlichen Köstlichkeiten 21 € und bei Spezialitäten aus dem Wasser wie Garnelen, Forellen und Red Snapper sind es 23 € pro Person. Da alles ohne Beilagen, Salate und Dressings nur halb so gut schmeckt, sind diese im Preis inkludiert. Und obendrein noch ein Cocktail dazu. Ab Mitte Mai hat das innerstädtische Grillparadies die Pforten geöffnet – bis Mitte September.

The Imperial Riding School Vienna,
Renaissance Hotel, Ungargasse 60 , 1030 Wien,
Tel.: +43 (0)1 711 75 - 0,
Reservierung: +43 (0) 1 711 75 - 8204,
Fax: +43 (0)1 711 75 - 8143



Adi Matzek, Grillweltmeister und mehrfacher Staatsmeister



Johann Stabauer, gerichtlich beeideter Sachverständiger und Grilltrainer-Ausbildner

Sie fragen – Profis antworten

Über die Website des AMA-GrillClubs erreicht unsere Experten eine große Zahl von Fragen zum Grillen - und oft auch darüber hinaus. Die Antworten erfolgen direkt und so prompt wie möglich, dennoch wollen wir Ihnen die häufigsten und interessantesten auch als kollektiven Lesestoff bieten.

F *In der Grillzeit 3/07 habe ich gelesen, dass man einen Braten beim BBQ gar nicht zu lang garen könne. Er bleibe im Smoker auch für Stunden in einem wunderbar saftigen Zustand. Ich habe mich darüber gewundert, da ich der Meinung war, dass der Braten auch im Smoker bei zu langem Garen über die optimale Kerntemperatur kommt und damit übergart wird. Liege ich damit falsch oder habe ich das nur falsch verstanden?*

A Natürlich kann auch im „Smoker“ ein Braten „übergart“ werden, vor allem, wenn mit zu hoher Hitze über zu lange Zeit gegart wird! Bei einer Temperatur von 80°C – 120°C kann aber durchaus ein Braten bis zu 16 Stunden und mehr „barbecued“ werden, wobei er dann tatsächlich für Stunden „servierfertig“ und saftig bleibt.

F *Was für ein Fleisch ist eigentlich ein Fledermauserl?*

A Das „Fledermauserl“ ist in der Regel ein handtellergroßes Stück Fleisch aus dem Schweineschlögel, das sich hervorragend zum Grillen eignet. Es hat nichts mit nachtaktiven Fledermäusen zu tun (auch wenn so manchem Grillmeister nach mehreren Bierchen scheinbar Flügel wachsen). Die Fledermaus vom Rind hingegen ist eher zum Dünsten und nicht zum Grillen geeignet.

F *Soll ich ein kleines Wildschwein (Frischling) im Ganzen grillen oder zerteilen? Den Bauchraum füllen? Welche Gewürze werden empfohlen?*

A Einfach zubereiten wie ein Spanferkel, den Bauchraum besser nicht füllen, weil es sonst zu lange dauert. Würzen mit Salz und Pfeffer, bzw. Ihren normalen Grillgewürzen reicht – der Geschmack kommt vom Fleisch. Knoblauch, Rosmarin und Lorbeer machen sich aber auf jeden Fall sehr gut.

F *Kann man Spargel einfrieren und ihn dann in Alufolie grillen? Wie wird er nicht zu trocken?*

A Man(n) kann – ich würde aber in jedem Fall zu frischem Spargel raten. Umwickeln sie diesen mit einer Speckbauchscheibe und geben Sie einen Spritzer Zitronensaft bzw. Balsamico dazu. Dann ein Stück Kräuterbutter drauf, in die Folie wickeln und fertig.

F *Bei einem Dessert-Rezept eines Grillprofis steht „Vanille-Eis mit grüner Schokolade beträufeln“. Was ist denn damit gemeint?*

A Mit grüner Schokolade wird hier sicher „Kürbiskern-Öl“ umschrieben, das auf Vanille-Eis einfach herrlich schmeckt.

F *Was eignet sich eigentlich nicht zum „Grillen“?*

A Eigentlich eignet sich fast alles – nur mit Nudelsuppe und Streichwurst haben wir so unsere Probleme (auch die Reiskörner fallen uns immer wieder durch den Rost...)!!!
Im Ernst: Alles was Sie braten beziehungsweise schmoren können und wollen, eignet sich auch zum Grillen. Meist sogar besser. Und backen können Sie in einem guten Griller auch.

F *Ich möchte auf einem 5-strahligen Gasgriller einen Truthahn im Ganzen mit Spieß für 8 bis 10 Personen grillen. Können Sie mir ein Rezept bzw. einen Tipp geben, wie ich dieses Vorhaben am besten über die Bühne bringe?*

A Egal wie viele Brenner der Turbogrill auch hat, letztlich kommt es auf die Hitzeregulierung an. So ein Vogel für 8–10 Personen verträgt schon an die 200°C (indirekter Hitze!) und braucht seine 4-5 Stunden. Am besten mit Marinade (z.B. aus $^1/_3$ Öl, $^1/_3$ Hendl-Gewürz, $^1/_3$ Bier) immer wieder überpinseln und die letzte Stunde die Keulen mit Alu-Folie abdecken, damit diese nicht schwarz werden. Achten Sie auch darauf, ob Sie für einen Truthahn am Spieß genügend Abstand zum Deckel haben, den sie dafür unbedingt brauchen.

Meister(sc)haft



Wenn sich Österreich am 8. Juni mit Kroatien im Fußball duelliert, freuen sich die heurigen Grill- und Barbecue-Staatsmeister bereits über ihren Sieg.

Denn am Eröffnungswochenende der Fußball-EM werden in der Grillhauptstadt Horn gleich drei Meisterschaften ausgefochten: die 10. Österreichische Grill- und Barbecuemeisterschaft für Grillprofis aus Österreich, die 3. Österreichische Freizeit- und Familien-Grillmeisterschaft für „Laien“ und die 2. Int. Blue Danube Barbecue Championships für Profis aus allen Donauländern. Die Festivität wird nach einem nachmittäglichen „Geschmacksseminar“ bereits am Freitagabend des 6. Juni mit einem Bieranstich des Bürgermeisters der Grillhauptstadt gebührend eröffnet. Zu diesem Anlass werden etwa 1.500 Barbecue-Fans erwartet!

Am Samstag wird es dann ernst für die Teilnehmer – bereits zeitig in der Früh erfolgt die Einteilung und Abnahme der Grillplätze – und schon um 13 Uhr wird es Zeit für die Abgabe des ersten Grillganges der Profis, eine halbe Stunde darauf des Menüs der „Freizeitgriller“, die ihr Soll damit erfüllt haben.
Die fortgeschritteneren Grillmeister müssen jedoch im Stundentakt noch drei weitere Gänge an die bestens geschulte Jury liefern. Dabei geht es für die Profis nicht nur um den Meisterschaftstitel, sondern auch um ein Preisgeld in der Höhe von fast 6.000 Euro. Auf die besten Hobbygriller warten tolle Sachpreise.



Horn wurde heuer zur offiziellen Grillhauptstadt ernannt und ist Austragungsort der Staatsmeisterschaft.

Während die Griller schwitzen, wird natürlich auch dem Publikum einiges an Abwechslung geboten – von GrillschmankerlIn und Verkostungen über Musikgruppen verschiedenster Musikrichtungen bis hin zu einem eigenen Wettbewerb für die Zuseher – nämlich dem AMA GrillClub-Bullriding, an dem alle Besucher gegen eine geringe „Riding-Gebühr“ (oder einen GrillZeit-Kupon) teilnehmen dürfen und bei dem es auch Preise zu gewinnen geben wird.

Am Abend folgt dann die große Siegerehrung der besten Grillmeister, die selbstverständlich auch gebührend gefeiert werden. Da die Waldviertler Hornochsengriller und Ueli's Grillteam aus der Schweiz auch noch ihr 10jähriges Bestehen zelebrieren, dürfte die diesjährige Feier besonders ausgelassen ausfallen.

Am Sonntag klingt das Wochenende schließlich mit einer Feldmesse und einem Grill- und Barbecue-Frühschoppen im Festzelt aus, bei dem die Grillteams und Juroren offiziell verabschiedet werden. Als Tipp zum Schluss: sonntags gibt es von 10 bis 13 Uhr Bier zum halben Preis und einen Griller- und Zubehör-Flohmarkt! Außerdem sind alle AMA-GrillClubmitglieder mit dem Kupon auf dieser Seite zu einer Runde Bullriding eingeladen!

Den genauen Terminplan für das Meisterschafts-Wochenende in Horn finden Sie auf der Website der Austrian Barbecue Association www.aba-barbecue.at.



Gutschein

für ein

Bullriding

7. Juni 2008
von 11 bis 19 Uhr

Grill- und Barbecue-Meisterschaften / Horn



Grillen macht schlank!

Vorsicht: Grillen kann Ihr Übergewicht gefährden! Denn Gegrilltes ist nicht nur schmackhaft, sondern auch das Richtige für die Bikinifigur.

Verstehen Sie uns nicht falsch – zuviel kann man von allem essen und durch den zusätzlichen Verzehr von Lebensmitteln auch niemals abnehmen. Für permanente Brennwert-Überschüsse in unserer Ernährung bekommen wir nun einmal die Rechnung auf der Waage und mehr noch vor dem Spiegel präsentiert. Aber tatsächlich behaupte ich: Grillen macht schlank!
Und meine damit die entsprechende Zubereitung gesunder, natürlicher Lebensmittel und deren adäquaten Verzehr im Kreise unserer Familien und Freunde. Denn dort schmeckt es uns nicht nur besser, sondern bekommt uns auch besonders gut. Das Ritual der gemeinsamen Wartezeit auf den Braten schafft nicht nur soziale Bindungen (daher kommt der „Haberer“), sondern bringt auch unsere Verdauungsapparate auf Hochtouren. Das „Wasser“ rinnt uns im Mund zusammen, aber auch andernorts – die Verdauung funktioniert hocheffizient.

It's hot. Aber noch weit mehr spricht für den Grill als Schlankmacher. So zeichnet sich diese Zubereitung etwa dadurch aus, dass Fett hier ausgebraten statt zugeführt wird. Die trockene,



hohe Hitze im Kohle-, aber auch Gasgrill schließt außerdem die Poren von Fleisch wie Fisch sehr schnell und karamellisiert die Oberfläche auch ohne Fett knusprig und schmackhaft. Die Garprozesse sind in der Regel relativ kurz und trotzdem schonend, der Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich gewährleistet. Die älteste Garmethode der Menschheit ist hier modernen Errungenschaften wie der Mikrowelle haushoch überlegen.

Leistungsträger. Und Gegrilltes ist tendenziell Proteinlastig, was unserer Figur ja ebenfalls sehr zuträglich ist. Das liegt zum einen daran, dass der Brennwert beispielsweise von Fleisch bei sehr guter Nährstoffdichte und biologischer Verfügbarkeit nicht allzu hoch ist, aber auch daran, dass die Verweildauer von Eiweißträgern im Magen wesentlich länger ist als etwa bei Kohlenhydraten. Dadurch sind wir schneller satt und bleiben es auch, der Grundumsatz wird über Stunden erhöht. Mit dem Effekt, dass unser Organismus bei der Verdauung deutlich mehr Energie verbraucht, was die Wissenschaft als „Luxuskompensation“ bezeichnet. Wenn Ihnen nach einem guten Steak also der Bauch so richtig warm wird, freuen Sie sich doch. Ihr Verdauungssystem betreibt quasi Sport für Sie. Nehmen Sie sich ein Beispiel. Besonders gut funktioniert diese Strategie übrigens, wenn Sie Fleisch bzw. Fisch mit Gemüsesorten kombinieren, die aufgrund ihrer speziellen Ballaststoffe ebenfalls sehr sättigend sind und wertvolle Synergien liefern. Das



sind zum einen Grill-Klassiker wie Zucchini, Melanzani, Pilze und Bohnen. Aber auch besonders Gurken, Schwarzwurzeln, Zwiebel, Knoblauch, Broccoli etc. Die Portionen der sogenannten „Sättigungsbeilagen“, wie Reis, Nudeln und Brot, jedoch sollten dagegen eher kleiner als gewohnt ausfallen.

Ein Tipp dazu: Je größer Sie die Gemüsestücke lassen, desto geringer ist deren Oberfläche, um beim Garen Fett aufzunehmen. Außerdem müssen Sie große Stücke gut kauen, was wiederum für Ihre Verdauung von Vorteil ist. So werden Sie von einem Gurkensalat viel eher Blähungen bekommen, wenn die Gurke fein gerieben wurde, als wenn Sie relativ dicke Scheiben schneiden.



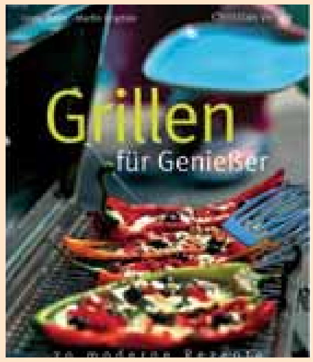
Mag. Christian Putscher, unabhängiger Ernährungswissenschafter und Autor.

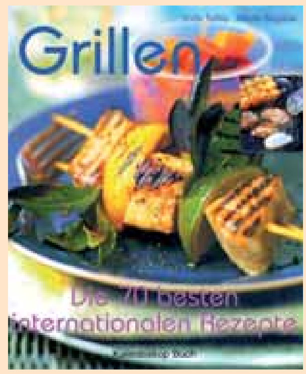
Doppel-Moppel & News

Wir freuen uns prinzipiell ja über jedes neue Buch, das zum Thema Grillen erscheint. Doch es ist recht durchwachsen, was uns heuer so bei Amazon und im Buchhandel begegnet. Sowohl Binsenweisheiten als auch Insidertipps, Geschmacksverfehlungen wie Kreativität. Und gute Ideen wie allzu oft auch Rezepte, die einfach schlechte Ergebnisse bringen müssen, weil sie offenkundig nicht wirklich erprobt sind. Manchmal sind auch leider nur die Titelbilder neu, wenn Neuauflagen als Neuerscheinungen in den Auslagen schimmern. Und bescheren so dem Sammler einschlägiger Lektüre den einen oder anderen Doppelgänger in seiner kulinarischen Bibliothek.

So erging es uns etwa mit **„Grillen für Feinschmecker“** von Eric Treuillé und Birgit Erath, dessen deutsche Ausgabe 2001 im Dorling Kindersley Verlag erschienen ist und das jetzt 2008 mit neuem Einband wieder aufgelegt wurde. Am Inhalt hat sich nichts geändert – das heißt: Schöne Bilder von Ian O´Leary, gut erklärte Rezepte, die jedoch von unterschiedlicher Qualität sind. Dazu gibt es ein bisschen Küchentechnik und Warenkunde. Alles in allem ein wertvolles Mitglied meiner Kochbuchgesellschaft – neuerdings als Zwilling.
★★★★☆

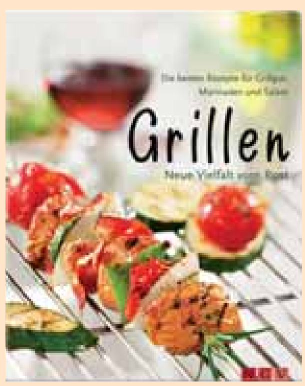


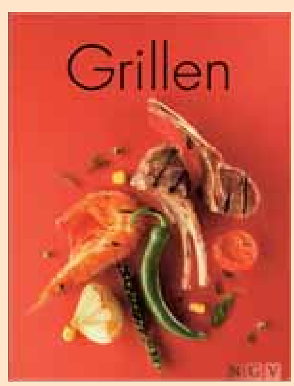


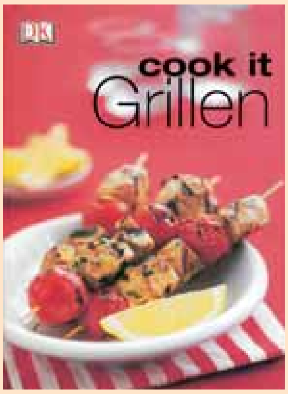


Besonders listig ist die neue Version von **„Grillen für Genießer“** aus dem Christian Verlag, die nun **„Grillen - Die 70 besten internationalen Rezepte“** heißt. Denn auch wenn Titel und Cover gänzlich unterschiedlich aussehen und sogar der Verlag auf den ersten Blick ein anderer ist (was sich dann im Kleingedruckten auf Seite 144 aufklärt), ist das Ding ab Seite 3 absolut ident. Keine neuen Schriften, keine neuen Fotos, alles völlig gleich geblieben. Und natürlich sind das auch Autor und Fotograf, also Linda Tubby und Martin Brigdale, die vermutlich nur einmal an dem Buch verdient haben.
Aber: Wenn Sie sich dieses Buch aufgrund des Etikettenschwindels ein zweites Mal gekauft haben sollten, ärgern Sie sich nicht zu sehr und schenken Sie es einem Freund. Denn es ist wirklich gut. Sehr gut sogar, wenn man internationale Impulse mag. So gesehen ist der neue Titel auch viel treffender.
★★★★☆

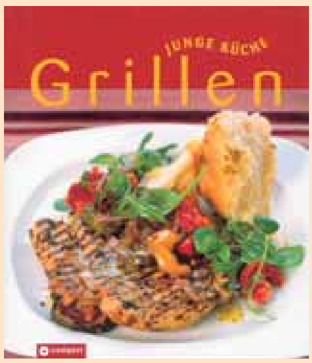
Fast umgekehrt verhält es sich bei dem neuen Werk des NGV-Verlages mit dem lakonischen Titel **„Grillen“**. Von nämlichem Verlag gab es bereits ein Buch mit dem gleichen Kurz-Titel in einem ganz ähnlichen Format und ähnlichem Seitenumfang. Aber hier ist jetzt wirklich alles neu – wenn auch nicht besser. So haben uns Aufbau wie Layout beim Vorgänger besser gefallen, die Fotografie ist dort ebenfalls appetitlicher. Bei beiden fehlt den Rezepten aber die ultimative Grill-Kompetenz, Informationen zu Grillmethoden, Temperaturführung etc. sucht man dort ebenso vergebens wie in den unvermeidlichen Grillbeilagen deutscher Frauenzeitschriften.
★★☆☆☆







Klein im Format, dick im Umfang (rund 400 Seiten) und gut fotografiert präsentiert sich **„Cook it - Grillen“** vom Dorling Kindersley Verlag. Auch die Auswahl der Rezepte ist sympathisch originell, die Anleitungen selbst sind sehr ausführlich. Lediglich die grillspezifische Seite der Angelegenheit kommt deutlich kürzer, was den Verdacht nahelegt, dass die sechs Autoren dieser aus dem Englischen übersetzten Rezeptsammlung eher Küchen- als Grillmeister sind.
Meist ist da auch von einer „gerillten Grillplatte“ die Rede, was unsere Vermutung nur bestätigt. Immerhin aber ist dieses Buch für versierte Grillfreunde eine echte Bereicherung als Ideenlieferant und Appetitanreger. ★★★★☆



Die **„Junge Küche - Grillen“** aus dem Compact Verlag ist ein rund 80 Seiten starkes Büchlein im gestauchten A5-Format, dessen größter Vorzug seine Transportfähigkeit ist. Denn Aufmachung und Fotografie zählen nicht zu den Stärken dieses Hand-Taschenbuches, das versucht, sich in zeitgeistigem Stil an eine Einsteiger-Klientel zu wenden. Doch die Rezepte selbst wirken relativ willkürlich zusammengesucht, entbehren jeglicher Grill-spezifischer Information und sind mit banalen Kurzkommentaren wie „besonders gut“ oder „raffiniert“ dekoriert. Was die Erprobung der Rezepte betrifft, halten wir es für ratsam, den Hinweis im Impressum ernst zu nehmen, das da meint: „...eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden.“ ★☆☆☆☆



Kein Meister fällt vom Himmel. Dass aber auch die Großen der Kochlöffel-Branche dann und wann auf die Nase fallen können, zeigt die schadenfrohe Anekdoten-Sammlung **„Kulinarische Katastrophen“** aus dem Bloomsbury Verlag auf 250 Seiten, die den Malheurs der Haubenköche gewidmet sind. Nicht zur Nachahmung empfohlen, aber sehr vergnüglicher Lesestoff für unsereiner, der so Flops an Herd und Grill leichter erträgt. ★★★★☆

Rauchzeichen

Den Adlboller-Jack kennen Sie ja bereits. Er heißt zwar richtigerweise Rudolf, aber wir sagen deswegen alle Jack zu ihm, weil er immer alles so gerne checkt. So auch am verwichenen Osterfeste, wo er sich partout einbildete, dass wir jetzt – trotz Temperaturen knapp über der Null-Grad-Grenze, leichtem Schneefall und starkem Winde – die Grillsaison zu eröffnen hätten. Immerhin hätte er schon alles vorbereitet.
Als wir dann ostermontags – man gönnt sich ja sonst nichts – in relativer Nähe von Jacks ländlichem Refugium von der Hauptstraße in Richtung seines Hauses abbogen, konnten wir es schon riechen – trotz geschlossener VW Bus-Scheiben und eingeschalteter Heizung: frisches, nasses Holz im verzweifelten Kampf gegen das Feuer. Was uns auch optisch in quasi gleicher Sekunde bestätigt wurde. Weiß-gräulicher Qualm verfing sich in den Obstbäumen und Tujen, wurde vom Wind herausgerissen, durcheinandergewirbelt, weitergetragen bis zum nächsten Baum oder Strauch. Mit hochrotem Gesicht und - ähnlich wie ein Flugzeug die Kondensstreifen hinter sich herziehend - Rauchschwaden in der gekräuselten Haarpracht und rund um die Flatterohren lief er freudestrahlend auf uns zu: „Schee, dass do sats, is Feia brennt scho, dauert nimma laung.“ Dann machte er eine militärisch perfekte Kehrtwendung und lief wieder zu seinem Feuerchen, ein mannshoher Haufen teils grüner Äste, die mehr verrauchten als verbrannten, zumindest war nur hin und wieder etwas zumindest annähernd flammenähnliches zu sehen.
Wie weiland Rumpelstilzchen sprang Jack rund ums Feuer, in der Hand eine uralte Plattenhülle von den Doors – ich glaube es war jene mit der gleichnamigen Musik zum Oliver Stone-Film - und fuchtelte wie wild vor zuhauf sterbenden Flämmchen herum.
Wir ließen ihn eine Weile gewähren, hatten aber in der Zwischenzeit seinen Indoor-Plattengriller in Gang gesetzt und riefen ihn in die warme Stube, als all die Köstlichkeiten fertiggebrutzelt waren. Es wurde eine der grandiosesten Ostergrillaktionen aller Zeiten. Nur draußen zogen so ab und an olfaktorisch etwas strenge Nebelschwaden auf und ab.


Von Alfred Koholek

Indo-germanisch. Meggle offeriert heuer mit „Indian Curry“ eine weitere innovative Butterzubereitung. Sie folgt dem Asia-Trend und vereint die exotische Schärfe von Curry mit fruchtigen Noten von Mango und Ananas. „Indian Curry“ wird - wie bei Meggle gewohnt - ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker hergestellt und ist in der praktischen, wiederverschließbaren 80ml-Tube erhältlich.



Grill potato. Die „Meggle Grill-Kartoffel“ ist bereits vorgewürzt und vorgegart im Kühlregal zu finden. Dadurch ist sie innerhalb von nur zehn Minuten fertig gegrillt und servierbereit. Zwei Geschmacksrichtungen („Rosmarin-Knoblauch“ und „Paprika-Chili“) stehen zur Auswahl, beide haben einen Fettgehalt von weniger als 3%.





Verschärft. Schamel hat den schärfsten Kren aller Zeiten kreiert: Der „Hot Chili Pepper Kren“ verbindet frisch geriebenen Kren mit feurigen Chili-Schoten und schwarzem Pfeffer und passt mit seinem pikant-feinen Geschmack perfekt zu Gegrilltem. Darüber hinaus ist er aber auch in der kalten und warmen Küche vielseitig einsetzbar. Erhältlich im 140g-Glas.

Poetisch. Für kurze Zeit gibt es jetzt zwei interessante neue Saison-Sorten von Kühne: Während „Kühne Milde Magie“ durch die Beigabe von fruchtigem Mango-Chutney geheimnisvoll und betörend schmecken soll, beschreibt Kühne seine Neuheit „Feuerdrache“ (mit feurigem Chili) auf dem Etikett als „wild & unzähmbar“.



Vielfalt. Radatz hat für die Grillparty gleich mehrere Neuheiten parat, und zwar: „Kalbs-Bratwürstel“, würzige „Röstzwiebel-Bratwürstel“ sowie „Schinken-Bratwürstel“ mit nur 5% Fett. Außerdem erhältlich sind die „Radatz Lamm-Bratwürstel“ mit mediterranen Kräutern und die „Scharfen Bratwürstel“, mit wildem Peppadew-Paprika .



Blickfang. Ergänzend zum „Grillsenf“ bietet Händlmaier seit kurzem auch einen „mittelscharfen Würstlsenf“ mit sehr cremiger Konsistenz an. Beide Produkte sind wahlweise in der 200ml-Tube oder im Glas erhältlich. Lodernde Flammen bzw. kleine Würstchen als visueller Blickfang auf der Verpackung zeigen sofort, wozu der Senf am besten passt.



Guter Dip. „Blue Dragon“ steht für authentische Asia-Produkte und hat mit der „Thai Sweet Chilli Dipping Sauce“ in der praktischen 380g-Squeeze-Flasche eine hochinteressante Neuheit im Programm: Süß-scharf im Geschmack, verleiht sie nicht nur gegrilltem Fleisch oder Fisch einen exotischen Touch, sondern macht sich auch gut als feuriger Dip für Snacks und Fingerfood.



Geschmackvoll. Die neue „Sommer Knoblauch Butter“ sowie die „Sommer Kräuter Butter“ von Schärdinger sind durch die Verwendung von frischem Sommerrahm nicht nur besonders wertvoll, sondern auch sehr streichfähig. Beide eignen sich zum Verfeinern von Gemüse, Kartoffeln und Backwaren, als Beilage zu Gegrilltem oder einfach zum Aufstreichen aufs Brot. Erhältlich in der 100g-Rolle.



Fingerfood. Landhof stellt in dieser Saison drei weitere Spieß-Variationen vor. Während einerseits fix-fertig mariniertes Schweinefleisch um einen Bambusspieß gedreht wird, sind die „Hühner Spieße“ mit Grillhendl-Gewürz verfeinert. Ein Mix aus Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch verleiht den „Landhof Lamm Spießen“ ihr charakteristisches Aroma.



Mediterran. Besonders Delikates bietet die Firma Berger mit ihren neuen „Kalbsbratwürsteln“ an. Die Beigabe von Mozzarella-Würfeln und frischem Basilikum sorgt für einen interessanten mediterranen Touch. Bergers „Kalbsbratwürstel“ sind gluten-frei, enthalten keinerlei Geschmacksverstärker und kommen im beliebten Kleinformat in der 280g-Packung à acht Stück.



Meer-Flair. Durch seinen mediterranen Geschmack punktet auch der „Ölz Toast Mediterran“, der österreichweit alle Fans der italienischen Küche ansprechen soll. Verfeinert mit aromatischen Kräutern wie Basilikum, Oregano und Thymian sowie mit hochwertigem Olivenöl, passt dieser Toast mit seiner typischen Note beispielsweise auch sehr gut zu knackigen Salaten.



Auspack-Hilfe. Die „yuu’n mee Easy Peel Shrimps“ sind praktischerweise schon am Rücken aufgeschnitten sowie entdarmt und ermöglichen so ein leichtes Entfernen der Schale nach der Zubereitung. In der 750g-Packung erhältlich, eignen sich die hochqualitativen Shrimps ideal zum Grillen.



Aufgespießt. Eine feine Auswahl an Shrimps, Tilapia und Tintenfisch, kombiniert mit rotem und grünem Paprika, reiht yuu’n mee bei seinen „Meeresfrüchte Spießen“ auf hübsche Bambusspießchen und bietet damit ein praktisches und vor allem leckeres Grillprodukt für alle Meeresfrüchte-Fans. Eine Sweet Chili-Sauce zum Dippen ist auch dabei.



Extra schoaf. Für alle, die es gerne besonders scharf mögen, empfiehlt sich der „Mautner Markhof hot senf“ in zwei Varianten: Ideal für Einsteiger ist die Sorte „X hot“ mit klassischem Senf-Charakter und deftiger Würze, während der „hot senf XX hot“ – sozusagen als Superlativ – auch Hartgesottenen die Schweißperlen auf die Stirn treibt.



Kopfstand. Ab Juli sind die beliebten Saucen vom „Heinz“ in der praktischen Squeeze-Flasche mit innovativer Dosiermembran für eine einfache, saubere Portionierung erhältlich. Mit 220ml Inhalt bieten die formschönen Kopfsteher-Flaschen die ideale Menge auch für kleinere Haushalte.



Mister Bean. Eine perfekte Beilage zu gegrilltem Fleisch sind die „Heinz Sweet Chili Beans“ sowie die „Heinz Mexican Beans“. Erstere kombinieren gekonnt die Schärfe des Chili mit der Süße von Tomaten, Zucker und rotem Paprika, die „Mexican Beans“ hingegen verbinden Knoblauch, Zwiebeln und grünen Paprika mit Schokolade – was einen überaus interessanten Geschmack ergibt.



Anker. In der „frisch & geschnitten“-Linie von Anker gibt es jetzt zwei Baguettes,, die sich durch die etwas dickeren Scheiben ideal zum Grillen auf dem Rost eignen. Zur Wahl stehen das „Baguette italiano“ mit einer Kräutermischung aus Rosmarin, Basilikum, Oregano, Thymian und Majoran sowie andererseits das „Baguette rustica“, ebenfalls mit mediterraner Gewürzmischung und bemehlter Oberfläche.



Authentisch. Mit regionalen Würstel-Spezialitäten sorgt die Weinviertler Fleischerei Hofmann für Abwechslung auf dem Rost: Neben „Wildbratwürsteln“ und „Kalbsbratwürsteln“ sind vor allem die „Weinviertler Rostbratwürstel“ vom Strohschwein sowie die neuen „Weinviertler Mozzarella-Bratwürstel“ hochinteressant.



Schutzglocke. Wie ein unsichtbares Fliegengitter im Freien wirkt der neue„Vandal protect Outdoor Gelsen Spray“. Dieser wird einfach rund um den Aufenthaltsort auf Boden, Sträucher, Gras, Balkon etc. gesprüht. Dann bildet er eine Art Schutzglocke über den besprühten Bereich und schützt damit den Platz im Freien für vier bis acht Stunden – je nach Wind und Temperatur.





Einfach sauber. Der „Rosto-Cleaner“ hilft durch seine Konstruktionsweise dabei, den schmutzigen Grill in ein Glanzstück zu verwandeln. Denn mit den zwei spiralförmigen Spezialringstäben aus Edelstahl kommt man auch an die unzugänglichsten Stellen, ohne dabei den Grill zu beschädigen.

Klappt gabelhaft. Neu aus Amerika gibt es jetzt auch bei uns die praktische „Klappgabel“. Ideal für unterwegs, weil kompakt und leicht verstaubar, ist die einklappbare Grillgabel aus Edelstahl mit einem hochwertigen Griff aus Rosenholz bei www.barbecue-point.at für AMA-GrillClub-Mitglieder um € 13,90 statt € 15,90 erhältlich.



T-Grill. Seine T-Form hat dem neuesten „grandhall“-Griller seinen Namen gegeben, der mit der „Crossray“-Technologie arbeitet. Hier wird mit Infrarot-Keramikbrennern die Hitze gleichmäßig über die ganze Kochzone gestreut, wobei die Temperatur leicht zu kontrollieren ist.



Dreimal Meister. Der Holzkohlegrill „barbecook Master“ besticht durch seine Vielseitigkeit – so verfügt er über Grillrost, Grillplatte, Wok und einen schwenkbaren Feuerkorb. Aber auch durch sein QuickStart-System, das den Master in 15 Minuten grillbereit macht und durch sein edles Design.



Kohlision. Zwei Kohle-Neuheiten hat proFagus auf Lager: „Der Sommer Hit“ brennt besonders schnell – das Grillgut kann also nach verhältnismäßig kurzer Zeit aufgelegt werden. Die neuen Holzkohle-Briketts „Grillis“ hingegen brennen gleichmäßig über Stunden – ideal für längere Grill-Sessions.



Kindergrill. Nun kann auch der Grill-Nachwuchs fleißig üben– auf seinem eigenen Kugelgrill! Wenn auch nur unter erwachsener Aufsicht – denn der „kleine Schwarze“ ist ein voll funktionstüchtiger, ca. 34 cm großer, beschichteter Grill aus Metall. Mit dabei sind Grillzange, Gabel und Wender für die Kleinen.



Innovativ. In nur 10 Minuten ist der in Österreich hergestellte, edelstählerne INOX-Kohlegrill bereit für das Grillgut – dank des Kamineffekts, den er sich intelligent zu Nutze macht. Durch den schwenkbaren Holzkohlekorb lässt sich außerdem von unten her sicher und gefahrlos das Grillfeuer entzünden. Grillplatte, Grillschale und Gitterrost sind mit dabei. Und wem das nicht genügt, der kann seinen INOX auch noch mit Grillhaube, Ansteckdtisch, Schaschlik-Einrichtung, Gemüsetrommel, Steckerlfisch-Set und einem E-Grillmotor aufrüsten. Außerdem kann die Größe der Grillfläche je nach Anzahl der Gäste variiert werden. www.inoxgrill.at





Urlaub am Bauernhof

Wer auch im Urlaub dem Grill-Vergnügen frönen will, der ist in noblen Hotelanlagen nicht ideal aufgehoben. Empfehlenswert ist in diesem Fall viel eher ein gemütlicher Urlaub am Bauernhof.

Entschleunigt

Was gibt es Gemütlicheres als einen Urlaubstag auf dem Bauernhof mit einem Grillabend ausklingen zu lassen? Tatsächlich finden sich auf vielen Höfen nicht nur klassische Griller, sondern auch rustikale Feuerstellen (ideal für Kinder!) oder sogar eigene Grillhütten. Doch Erholung auf der Farm hat noch einiges mehr zu bieten, wie auch eine aktuelle Studie, die durch regelmäßige Gästebefragungen zustande kam, ergab: Die Urlauber gaben an, dass sich die Entspannung bei ihnen vor allem durch die Nähe zu den Tieren, die sportlichen Möglichkeiten sowie die vielfältige Freizeitgestaltung eingestellt hat.

Das Einzigartige am Urlaub am Bauernhof ist jedoch ganz klar die Nähe zur Natur und zur bäuerlichen Lebensweise. Denn auch wenn Gäste da sind, wollen die Kühe jeden Morgen versorgt und gemolken werden – was aus morgenmuffligen Kids häufig gutgelaunte Frühaufsteher macht. Denn praktisch jedes Kind packt gerne selbst mit an, riecht das Heu, wühlt in der Erde oder hilft bei der Kartoffelernte. Das Schönste: Hier darf man ruhig auch mal dreckig werden.

Für die Erwachsenen besonders angenehm ist die familiäre Atmosphäre auf dem Hof. Doch auch wer sich zurückziehen möchte, hat natürlich in den liebevoll ausgestatteten Zimmern und großzügigen Ferienwohnungen die Gelegenheit dazu. Weiterführende Informationen gibt es unter www.urlaubambauernhof.at, wo gleich direkt gebucht werden kann. Übrigens gibt es auch spezielle preisgünstige Angebote für die Zeit der Fußball-EM - für alle Fans, die eine Alternative zu teuren Innenstadt-Hotels suchen.



Southern Sitting

Freiluft-Trends 2008

Outdoor boomt. Und damit ist hier nicht Nordic Walking, sondern eher Southern Sitting gemeint. Denn der Mensch im privaten Grünen legt zusehends Wert darauf, in welchem Ambiente er Frischluft und Erdbeerbowle tankt und auf welchem Gestühl er dabei ruht.

Text: Michael Schubert

Wellness zuhause. So lautet die Kurzformel, die immer mehr Mitbürger zu beherzten Investitionen in hochwertige Grillgeräte, Möbel, Schirme und andere unentbehrliche Austattungsmerkmale von Garten und Terrasse motiviert. Moderne Materialien, klimatolerante Pflanzenzüchtungen und tendenziell längere Sommer lassen selbst in unseren Breiten immer mehr mediterranes Lebensgefühl aufkommen. Und auch heuer wieder geht der Trend noch weiter in Richtung Premium mit Toskana-Appeal, wie uns die Experten berichten.

Schon vor zwei Jahren hatten wir den Poly-Geflechten eine große Zukunft prophezeit. Inzwischen sind die günstigsten Versionen einschlägiger Möbelage sogar schon beim Lebensmitteldiskonter zu haben, Individualisten bleibt nur die Differenzierung über Qualität und Design.
Stark im Kommen sind hier beispielsweise hochwertiges „Rundgeflecht“, bzw. „Loom“-ähnliche Kunstfasern, die fast schon authentischer wirken als die leider nicht wetterfesten Originale aus Rohr oder gar Karton.



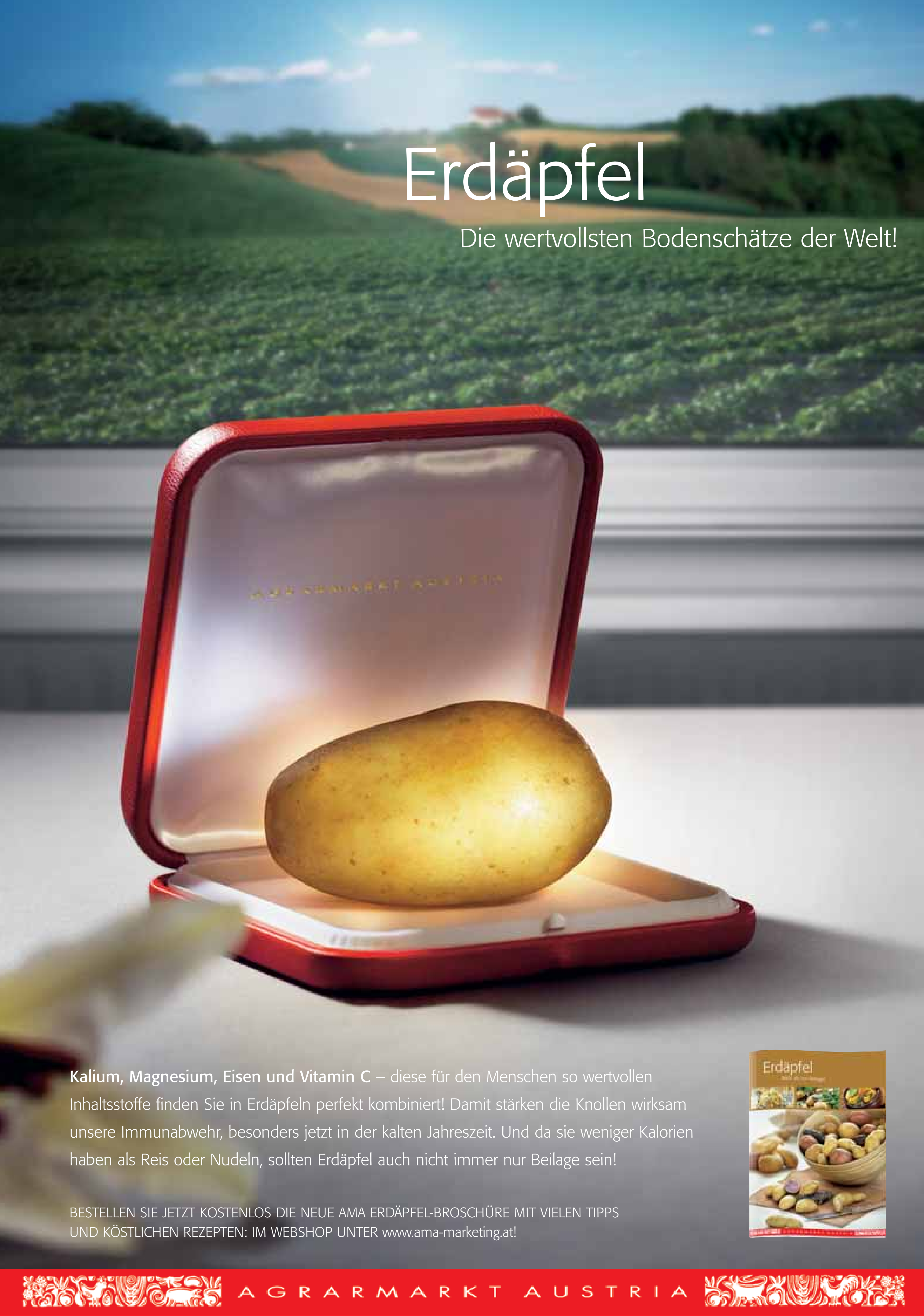
„Sunloom“ heißt hier das derzeit Aktuellste am Markt, besteht aus 5000 Denier-Polyester-Garnen und ist ganz unglaublich robust.

Neben den Farb-Rennern der letzten Saisonen – also Natur, Grau, Braun und Schwarz – ist heuer auch wieder Weiß sehr angesagt. Der Klassiker für Gartenmöbel in Eisen und Holz (die praktischen, allgegenwärtigen, aber eigentlich unerfreulichen weißen Plastikmöbel ignorieren wir hier bewusst) ist wieder total chic. Nur eben auf einem Gestell aus Teak, Alu oder Edelstahl, kombiniert mit Sitz- und Lehnflächen aus genannten Kunstfasern von der Edelfaser „Hularo“ abwärts. Sogar Übertöpfe für den Oleander oder Zitrusbaum flechten fleißige Hände in Fernost aus den wetter-, salzwasser- und chlorbeständigen Kunststoffmaterialien.



Dort, wo eher Stoffbespannungen gefragt sind, sind die Marke „Textilene“ und ihre Epigonen funktionell das Maß der Dinge. Der letzte Farbschrei heißt dort „Driftwood“ (Treibholz) und beschreibt changierende Braun- und Grautöne.

Wie überhaupt die Nachahmung der Natur in der gehobenen Gartendekoration immer perfekter wird. Blumensäulen und -gefäße aus Lavagestein entpuppen sich erst beim kinderleichten Anheben als Glasfaser-Produkte. Wobei aber auch das Preisniveau dieser pflegeleichten Natur-Ereignisse deutlich über jenem seiner plumpen Ahnen aus Gartenzwerg-Plastik liegt. Über 300 Euronen für eine hüfthohe Säule aus Neo-Tuff zeigen wieder einmal deutlich: Schönheit muss leiden!



Erdäpfel
Die wertvollsten Bodenschätze der Welt!
Kalium, Magnesium, Eisen und Vitamin C – diese für den Menschen so wertvollen Inhaltsstoffe finden Sie in Erdäpfeln perfekt kombiniert! Damit stärken die Knollen wirksam unsere Immunabwehr, besonders jetzt in der kalten Jahreszeit. Und da sie weniger Kalorien haben als Reis oder Nudeln, sollten Erdäpfel auch nicht immer nur Beilage sein!
BESTELLEN SIE JETZT KOSTENLOS DIE NEUE AMA ERDÄPFEL-BROSCHÜRE MIT VIELEN TIPPS UND KÖSTLICHEN REZEPTEN: IM WEBSHOP UNTER www.ama-marketing.at!
Erdäpfel
AGRARMARKT AUSTRIA

SCHLUCKEN SIE BEIM GRILLEN NICHT DEN QUALM, SONDERN LIEBER DIE ALM.

WENN DIE KAN ALMDUDLER HAB'N,
GEH' I WIEDER HAM!

